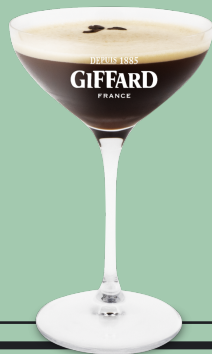


Recette cocktail

## ESPRESSO MARTINI



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Soirée*

### Introduction

Cocktail inventé en 1983 par Dick Bradsell au bar Soho Brasserie à Londres.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ VODKA	40 ML
◆ LIQUEUR DE CAFÉ	20 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *grains de café*



A découvrir également




*Corsé*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Café  
Menthe-Pastille



*Corsé*

## BLACK RUSSIAN

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vodka  
Liqueur de Café



*Moyen*

## DIRTY BANANA

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Banan du Brésil et des Caraïbes  
Liqueur de Café

