



Recette cocktail

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé dans les années 1920 par Constantino Ribalaiga Vert au bar du Floridita, à La Havane, pour l'écrivain Ernest Hemingway lorsque celui-ci vivait à Cuba.

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

| | |
|------------------------------|-------|
| ◆ RHUM BLANC | 60 ML |
| ◆ LIQUEUR DE MARASQUIN | 10 ML |
| ◆ JUS DE PAMPLEMOUSSE | 15 ML |
| ◆ JUS DE CITRON VERT | 15 ML |
| ◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC | 5 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— cerise



A découvrir également



Moyen

AVIATION

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Marasquin
Crème de Violette



Corsé

LAST WORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Marasquin
Chartreuse verte



Moyen

MARY PICKFORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Marasquin
Sirop Grenadine

