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	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *cerise*

A découvrir également

Léger

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Parfait Amour
Liqueur de Marasquin

Moyen

AVIATION

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Crème de Violette

Corsé

LAST WORD

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Chartreuse verte