



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

