Recette cocktail

HURRICANE

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail inventé au début des années 1940 au bar Pat O'Brien's à la Nouvelle-Orléans. Le nom Hurricane (en anglais : ouragan, tempête) vient de la forme des lampes-tempête à laquelle le verre ressemble.

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 hurricane rempli de glace pilée

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

RHUM BRUN	60 ML
SIROP FRUIT DE LA PASSION	15 ML
JUS D'ORANGE	15 ML
SIROP GRENADINE	5 ML
JUS DE CITRON VERT	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*au shaker*
GLACE	*pilée*
VERRERIE	*hurricane*
DÉCORATION	*cerise / tranche d'orange*

A découvrir également

Moyen

CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes et Ananas Confit
Sirop Noix de Coco

Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fruit de la Passion

Sans Alcool

SOUTH EAST MANIA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Fruit de la Passion
Sirop Kiwi