

Recette cocktail

PENICILLIN



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Adapté de la recette inventée en 2005 par Sam Ross au bar Milk & Honey, à New York.

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

◆ WHISKY (SCOTCH)	20 ML
◆ SINGLE MALT ISLAY	20 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	15 ML
◆ SIROP SAVEUR MIEL	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *gingembre confit*



A découvrir également



Corsé

APERITIVO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Aperol ou autre amer italien



Moyen

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Liqueur Ginger of the Indies



Moyen

DEATH PROOF

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Sirop Gomme

