Recette cocktail

TOMMY'S MARGARITA

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Créé en 1987 par Julio Bermejo au bar du Tommy's à San Francisco.

Ingrédients

TEQUILA	60 ML
SIROP AGAVE	15 ML
JUS DE CITRON VERT	30 ML

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 rocks rempli de glaçons (cubes)

5/5 Décorer et servir

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *quartier de citron vert*

A découvrir également

Moyen

APERITIF MARGARITA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Tequila
Orange Bitter

Moyen

AVIATOR #10

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Lichi Li
Sirop Agave

Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé