

Recette cocktail

MAI TAI



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Trader Vic (Victor Jules Bergeron) en 1944, dans son établissement à San Francisco. Le nom vient de l'exclamation « mai tai roa aé » (« de ce monde, le meilleur ») de ses amis de Tahiti lorsque Trader Vic leur a fait goûter son nouveau cocktail.

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 rempli de glace pilée
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	60 ML
◆ LIQUEUR D'ORANGE CURAÇAO	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ SIROP ORGEAT	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *rocks / tiki*

DÉCORATION _____ *brin de menthe / cerise / quartier de citron vert*



A découvrir également



Moyen

MILLENIUM COCKTAIL

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur d'Orange Curaçao



Moyen

THE LONG SHOT

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Tequila
Liqueur d'Orange Curaçao



Sans Alcool

ESPRESS'O

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Orgeat
Espresso

