Recette cocktail

HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail signature de l'Hotel Nacional, à la Havane, 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

Conseil du bartender

Utiliser du jus d'ananas sans sucre ajouté pour garantir le bon équilibre du cocktail

Ingrédients

RHUM BLANC	45 ML
LIQUEUR D'ABRICOT	15 ML
JUS DE CITRON VERT	15 ML
SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML
JUS D'ANANAS	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *cerise*

A découvrir également

Moyen

APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gin
Liqueur d'Abricot

Moyen

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Abricot
Giffard Egg White

Moyen

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Banane
Liqueur d'Abricot