

Recette cocktail

GOLD RUSH



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé en 2001 par T. J. Siegel, 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 rempli de glace
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ BOURBON	60 ML
◆ SIROP SAVEUR MIEL	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *zeste de citron jaune*



A découvrir également



Sans Alcool

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Fruit de la Passion
Sirop Base Lemonade



Sans Alcool

AIR MAIL (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



Moyen

CUBAN THYME

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de thym
Mangalore

