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