

Recette cocktail

## SIDECAR



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail aux origines disputées entre la France (Harry MacElhone du Harry's Bar, Paris) et l'Angleterre (Pat McGarry du Buck's Club, Londres), créé à la fin de la Première Guerre Mondiale.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner de citron le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sucre, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans le verre à cocktail préalablement givré, sans glace
- 6/6 Décorer et servir

### Conseil du bartender

Le givrage modifie l'équilibre et la texture du cocktail, il est recommandé de ne givrer que la moitié du verre pour laisser au consommateur le choix de déguster le cocktail avec ou sans le sucre supplémentaire.

### Ingrédients

◆ COGNAC	40 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	au shaker
VERRERIE	—————	à cocktail
DÉCORATION	—————	givrage au sucre / zeste d'orange

A découvrir également



*Moyen*

## CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cerise Griotte  
Liqueur Curaçao Triple Sec



*Corsé*

## EL REVOLVER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras  
Mezcal



*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche  
Base Concentrée Thé Noir