

Recette cocktail

OH GOSH!

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Tony Conigliaro en 2001, Isola, Londres.

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 sans glace mais préalablement rafraîchi

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

RHUM BLANC	45 ML
PARFAIT TRIPLE SEC 35%	30 ML
JUS DE CITRON VERT	15 ML
SIROP SUCRE DE CANNE	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *zeste de citron jaune*

A découvrir également



Moyen

BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Marmelade d'orange
Parfait Triple Sec 35%



Moyen

MAIDEN'S BLUSH

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Triple Sec 35%
Sirop Grenadine



Moyen

PEACH MARGERITA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Triple Sec 35%
Sirop Thé Pêche