Recette cocktail

MAIDEN'S BLUSH



DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Recette adaptée du Savoy Cocktail Book, par Harry Craddock (1930).

Ingrédients

GIN	60 ML
PARFAIT TRIPLE SEC 35%	15 ML
SIROP GRENADINE	15 ML
JUS DE CITRON JAUNE	10 ML

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

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

OH GOSH!

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Triple Sec 35%
Sirop Sucre de Canne



Moyen

PEACH MARGERITA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Triple Sec 35%
Sirop Thé Pêche