



Recette cocktail

## RHUBARB TRIANGLE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Joseph Cassidy en 2011, Surrey (UK).

### 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

◆ GIN	50 ML
◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	50 ML
◆ VERMOUTH SEC	10 ML
◆ JUS DE POMME	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *tranche de pomme*



A découvrir également



*Moyen*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Fleur de Sureau



*Léger*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Miel



*Moyen*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Gingembre

