

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
Liqueur Spritz



Léger

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel



Moyen

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre