





Recette cocktail

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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	45 ML
◆ SIROP COING	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	8 à 12
◆ BITTERS ORANGE	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>brin de menthe</i>



A découvrir également



Léger

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Coing



Corsé

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Eau de vie de poire infusée au poivre sauvage de Madagascar



Léger

JE-NE-SAIS-QUOI & TONIC

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Tonic