



Recette cocktail

SPICY BASIL SMASH



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Écraser les feuilles de basilic dans le fond du shaker
- 2/6 Verser les ingrédients dans le shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	au shaker
GLACE	cubes
VERRERIE	rocks
DÉCORATION	feuille de basilic



A découvrir également

Moyen

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé



Corsé

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Liqueur Piment d'Espelette

