



Recette cocktail

SPICY TOMMY'S MARGARITA



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner de citron vert le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sel et poudre de piment d'Espelette, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un 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

◆ TEQUILA	50 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	30 ML
◆ SIROP AGAVE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *demi givrage au sel et à la poudre de piment d'Espelette / rondelle de citron vert déshydratée*



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

