

Recette cocktail

## ROAD TO ESPELETTE



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍷

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

### Conseil du bartender

Shrub à la cerise 1:1 (sirop de cerise Giffard : vinaigre de vin rouge)

### Ingrédients

◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ BAS-ARMAGNAC VSOP	30 ML
◆ SHRUB à LA CERISE	10 ML
◆ BITTERS CHOCOLAT	4 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au verre à mélange

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— copeaux de chocolat



## A découvrir également



*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



*Moyen*

### PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Piment d'Espelette  
Sirop Pêche Blanche

