



Recette cocktail

SCOVILLE HIGBALL

DIFFICULTÉ _____

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/7
- Écraser les morceaux d'ananas et les feuilles de coriandre avec le jus de citron vert dans la base du shaker
- 2/7
- Verser la liqueur dans un shaker
- 3/7
- Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/7
- Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/7
- Filtrer dans un verre rempli de glace
- 6/7
- Compléter d'eau gazeuse
- 7/7
- Décorer & servir

Ingrédients

LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	50 ML
JUS DE CITRON VERT	10 ML
ANANAS FRAIS	6 MORCEAU X
FEUILLES DE CORIANDRE	10
EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE	au shaker
GLACE	cubes
VERRERIE	highball
DÉCORATION	feuille d'ananas / morceaux d'ananas caramélisés à la poudre de piment d'Espelette



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

