

Recette cocktail

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne / Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les feuilles de basilic au 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

FRUIT FOR MIX PêCHE	30 ML
COGNAC VSOP	35 ML
LIQUEUR CURAçAO TRIPLE SEC	15 ML
JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
BASE CONCENTRéE THé NOIR	10 ML
EAU	70 ML
FEUILLES DE BASILIC	4

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *brin de basilic / rondelle de citron jaune déshydratée*

A découvrir également



Léger

BELLINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Crème de Pêche



Sans Alcool

CIPRIANI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Sirop Saveur Vanille



Sans Alcool

EASTERN SUNSET

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Lait d'amande