



Recette cocktail

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍷

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle 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

