Recette cocktail

WITCHES PUNCH

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Apéritif / Soirée*

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Ingrédients

RHUM BRUN	40 ML
LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	20 ML
SIROP PIMENT	15 ML
PURéE CITROUILLE & ORANGE	50 ML
CHAMPAGNE	ML

Préparation du cocktail

1/8 Vider la citrouille et garder la chair

2/8 Blender la chair avec du jus d'orange pressée pour faire la purée

3/8 Ajouter les ingrédients sauf le champagne dans un shaker

4/8 Remplir le shaker de glace et la contenir à l'aide d'une passoire

5/8 Mélanger en utilisant la technique du throwing 5 fois

6/8 Verser dans la citrouille vidée avec de la glace pilée

7/8 Compléter avec du champagne

8/8 Servir

A découvrir également

Moyen

BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar
Sirop Myrtille

Moyen

FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Mirabelle
Liqueur Vanille de Madagascar

Moyen

KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar
Liqueur d'Abricot