



Recette cocktail

TRICK OR TREAT SHAKE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹

SAISON ————— Automne

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— Apéritif / Après-midi / Midi / Soirée

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/7 Vider la courge butternut et garder la chair
- 2/7 Blender la chair avec du jus de pomme pour faire la purée
- 3/7 Verser les ingrédients dans un blender
- 4/7 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 5/7 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 6/7 Verser dans la courge butternut vidée sans glace
- 7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP PIMENT	15 ML
◆ FRUIT FOR MIX MANGUE	35 ML
◆ PURÉE DE COURGE BUTTERNUT & POMME	35 ML
◆ LAIT DE COCO	50 ML
◆ SAUCE CAMEL	NAPPAGE



A découvrir également



Moyen

BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Fruit de la passion
Sirop Piment



Sans Alcool

EVERY ROSE (HAS ITS THORN)

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Piment
Sauce Chocolat Blanc



Sans Alcool

HOT HOT CHOCOLATE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Piment
Lait

