

Recette cocktail

TRICK OR TREAT SHAKE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne*

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

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle 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 CARAMEL	NAPPAGE

A découvrir également

Corsé

BAD BIRDY

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Sirop Piment
Crème de Fruit de la Passion



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