

Recette cocktail

PERFECT PALOMA

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter d'eau gazeuse

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

TEQUILA	45 ML
CRèME DE PAMPLEMOUSSE ROSE	30 ML
JUS DE CITRON VERT	20 ML
SIROP SUCRE DE CANNE	5 ML
EAU GAZEUSE	GRAMMES

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *brin de romarin / tranche de pamplemousse*

A découvrir également



Corsé

ELECTRIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Pamplemousse Rose
Sirop Grenade



Corsé

GRAPEFRUIT & ROSES

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Pamplemousse Rose
Crème de Rose

Moyen

NOT A PALOMA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Pamplemousse Rose
Sirop Agave