Recette cocktail

AMYTIS' GARDEN



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les capsules de cardamome 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 sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

SIROP SAVEUR PISTACHE	20 ML
JUS D'ANANAS	50 ML
JUS DE POMME	25 ML
JUS DE CITRON VERT	10 ML
CARDAMOME VERTE	5

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

A découvrir également



Sans Alcool

CAFé PISTACHE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache
Espresso



Moyen

HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Sirop Saveur Pistache
Café filtre

MATCHA PISTACHE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Thé Matcha
Sirop Saveur Pistache