



Recette cocktail

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🌸

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

◆ Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ VERMOUTH SEC	20 ML
◆ GIN	30 ML
◆ CAMPARI	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre à mélange</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>rondelle de citron jaune déshydratée / zeste de citron jaune</i>



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne

Corsé

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon



Corsé

APRICOT OLD FASHIONED

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

