



Recette cocktail

A HORSE WITH NO NAME



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

◆ Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- ◆ 1/6 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
- ◆ 2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- ◆ 3/6 Verser les ingrédients
- ◆ 4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- ◆ 5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement
- ◆ 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ WHISKEY IRLANDAIS	35 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	15 ML
◆ SIROP SAVEUR GINGEMBRE	1 BSP
◆ FEUILLES DE MENTHE	10
◆ BITTERS CHOCOLAT	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *brin de menthe / noix de coco râpée*



A découvrir également

Léger

AGAVE DREAMS

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Smoky Agave
Liqueur Noix de Coco



Moyen

LAZY PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum vieilli
Liqueur Noix de Coco

Corsé

PINA COLADA MARTINI

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco
Liqueur Ananas des Caraïbes et Ananas Confit

