Recette cocktail

THAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Imprégner l'extérieur du verre de sirop à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de noix de coco râpée, puis réserver

2/6 Verser les ingrédients dans un 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 Servir

Ingrédients

RHUM VIEILLI	40 ML
LIQUEUR NOIX DE COCO	25 ML
SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
JUS DE CITRON VERT	20 ML
BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *givrage noix de coco râpée*

A découvrir également

Corsé

A HORSE WITH NO NAME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Whiskey irlandais
Liqueur Noix de Coco

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