

Recette cocktail

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/8 Décorer le verre et réserver au frais

2/8 Écraser les baies roses dans le fond du shaker avec le sirop de miel

3/8 Verser les autres ingrédients dans le shaker, sauf le champagne

4/8 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

5/8 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

6/8 Filtrer dans le verre sans glace mais préalablement rafraîchi

7/8 Compléter de champagne

8/8 Servir

Ingrédients

BAIES ROSES	1 BSP
GIN	20 ML
LIQUEUR DE RHUBARBE	20 ML
JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
SIROP SAVEUR MIEL	10 ML
CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *flûte*

DÉCORATION — *givrage de fleurs séchées*

A découvrir également

Moyen

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau
Liqueur Spritz



Moyen

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre



Léger

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Tonic