



Recette cocktail

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle 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



Moyen

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre



Léger

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Tonic

