

Recette cocktail

ULA ULA WELA

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un shaker

2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

RHUM VIEILLI	35 ML
LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	15 ML
LIQUEUR BANANE DU BRéSIL ET DES CARAïBES	20 ML
FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO	10 ML
JUS DE CITRON VERT	10 ML
JUS D'ORANGE	10 ML
BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS
BITTERS CHOCOLAT	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *pilée*

VERRERIE — *à dégustation*

DÉCORATION — *chips de banane / feuilles d'ananas / poudre de piment*

A découvrir également

Moyen

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé



Corsé

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Liqueur Piment d'Espelette