



Recette cocktail

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Soirée*

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, 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 pilée
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ POIVRE NOIR	1 pincée
◆ FRUIT FOR MIX MYRTILLE	20 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	30 ML
◆ SHERRY (XéRÈS) PALO CORTADO	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *pilée*

VERRERIE ————— *highball*

DÉCORATION ————— *bâton de cannelle / brin de menthe / myrtilles / tranche d'ananas / tranche d'orange*



A découvrir également



Sans Alcool

BREAKFAST ICED LATTE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Sirop Saveur Chocolat Blanc



Sans Alcool

MILKSHAKE MYRTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Sauce Chocolat Blanc



Moyen

MOJITO MYRTILLE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Rhum blanc

