



Recette cocktail

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ ————— 🍹🍹🍹

SAISON ————— Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— Noël

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/7 Préparer un shaker
- 2/7 Verser les ingrédients puis les glaçons dans la grande timbale, et la couvrir avec une passoire
- 3/7 Tenir la grande timbale au niveau de la tête et la petite timbale à côté
- 4/7 Verser le liquide d'une timbale à l'autre en descendant progressivement avec la petite timbale
- 5/7 Reverser le liquide dans la grande timbale et répéter l'opération jusqu'à ce que le mélange soit bien froid
- 6/7 Filtrer dans un verre Martini
- 7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES	20 ML
◆ LIQUEUR CAFÉ DU HONDURAS	30 ML
◆ PEPPERMINT PASTILLE	25 ML
◆ CRÈME	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au cuban roll*

VERRERIE ————— *Martini*

DÉCORATION ————— *brin de menthe*





A découvrir également



Corsé

BANANA BOULEVARDIER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes



Moyen

BANANA COLADA

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Crème de coco



Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert

