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