



Recette cocktail

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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 coupette
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ CRÈME DE VIOLETTE	15 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *coupette*

DÉCORATION _____ *abricot sec / mûres*

A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon