



Recette cocktail

STRAIGHT FROM ROUSSILON

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 highball rempli de glaçons (cubes)
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	30 ML
◆ GIFFARD ANANAS SANS ALCOOL	20 ML
◆ SIROP SAVEUR NOISETTE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	30 ML
◆ COLD BREW DE CAMOMILLE PÉTILLANT	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *abricot sec*



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne

Corsé

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon



Corsé

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

