

Recette cocktail

## EL DIABLO



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail credited to Victor « Trader Vic » Bergeron, first published in his Trader Vic's Book of Food & Drinks, 1946.

### Préparation du cocktail

1/4 Fill the glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Mix gently and briefly

4/4 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ CRÈME DE CASSIS D'ANJOU (BLACKCURRANT)	15 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ GINGER ALE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*


GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *lime wedge*




A découvrir également




*Light*

## L'AUDACIEUX

DIFFICULTÉ




INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)  
Pear Syrup



*Light*

## LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)  
William Pear Liqueur

