



Recette cocktail

## FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Serve

### Ingrédients

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| ◆ CALVADOS                         | 30 ML |
| ◆ CRÈME DE MIRABELLE (CHERRY PLUM) | 20 ML |
| ◆ VANILLE DE MADAGASCAR            | 10 ML |
| ◆ LEMON JUICE                      | 30 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*


VERRERIE ————— *cocktail*



A découvrir également

*Medium*

## KENTUCKY DREAM



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vanille de Madagascar  
Apricot Brandy

*Light*

## LÉONIE




DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
White Peach Syrup  
Vanille de Madagascar

*Medium*

## PINEAPPLE SOUR



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Caribbean Pineapple  
Vanille de Madagascar

