

Recette cocktail

## THE ORIGINAL WHITE LADY



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Recette originale créée en 1919 par Harry MacElhone, au Ciro's Club de Londres. En 1929, alors propriétaire du Harry's New York Bar de Paris, il crée une nouvelle recette en s'inspirant de celle-ci en remplaçant le Triple Sec par le Cointreau et la crème de menthe par du Gin.

### Ingrédients

◆ MENTHE-PASTILLE	25 ML
◆ TRIPLE SEC	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML

### 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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*



A découvrir également




*Corsé*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Corsé*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Café  
Menthe-Pastille



*Léger*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Eau gazeuse

