

Recette cocktail

GRASSHOPPER



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Philibert Guichet Jr, à Tujague's, la Nouvelle-Orléans, dans les années 1920 (récompensé par le deuxième prix d'un concours prestigieux à New York).

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

Ingrédients

◆ PEPPERMINT PASTILLE	30 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	30 ML
◆ LAIT	60 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de menthe*



A découvrir également



Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao blanc




Corsé

SHAMROCK COCKTAIL

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Whiskey irlandais
Vermouth sec



Léger

TONIC PEPPERMINT

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Tonic

