



Recette cocktail

SWEET COGNAC

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Automne / Hiver*

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR DE CAMEL	60 ML
◆ JUS D'ORANGE	30 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*



A découvrir également



Léger

MANZA COGNAC

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Liqueur de Caramel
- Manzana Verde

