

Recette cocktail

## APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ 

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
- 2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/6 Verser les ingrédients
- 4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

- ◆ COGNAC 20 ML
- ◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON 20 ML
- ◆ FEUILLES DE MENTHE 8 à 12

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

GLACE \_\_\_\_\_ *pilée*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de citron vert*



A découvrir également

*Corsé*

## APRICOT NEGRONI



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Abricot du Roussillon  
Vermouth sec

*Corsé*

## APRICOT OLD FASHIONED



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Bourbon  
Liqueur Abricot du Roussillon

*Corsé*

## ENTENTE CORDIALE COCKTAIL



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Abricot du Roussillon  
Vermouth sec

