

Recette cocktail

NUIT D'AUTOMNE



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

◆ Découvrez notre recette cocktail Nuit d'Automne créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

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 rafraichi
- ◆ 5/5 Servir

Ingrédients

- ◆ VODKA CITRON 20 ML
- ◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON 30 ML
- ◆ CRÈME DE CHÂTAIGNE 10 ML
- ◆ JUS DE CERISE 30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*



A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP




DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

