

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 rafraîchi
- 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