



## Introduction

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

## Préparation du cocktail

- 1/7 Écraser les cerises dans le shaker à l'aide d'un pilon
- 2/7 Verser les ingrédients dans le shaker sauf le champagne
- 3/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/7 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/7 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraichi
- 6/7 Compléter avec le champagne
- 7/7 Servir

## Ingrédients

◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	40 ML
◆ JUS DE POMME	20 ML
◆ CERISES FRAICHES	4
◆ CHAMPAGNE	

## Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *flûte*



A découvrir également




*Moyen*

## FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Mirabelle  
Liqueur Vanille de Madagascar



*Moyen*

## KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Vanille de Madagascar  
Liqueur d'Abricot



*Léger*

## LéONIE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Pêche Blanche  
Liqueur Vanille de Madagascar

