



Recette cocktail

## AVIATOR #10

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Shawn Layton, Barkeeper of the year 2010, Vancouver.

### 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 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR LICHI LI	10 ML
◆ SIROP AGAVE	15 ML
◆ JUS DE PAMPLEMOUSSE	10 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*



A découvrir également



*Moyen*

## ASIA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhum blanc  
Liqueur Lichi Li



*Moyen*

## L'ALLIANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Pêche  
Liqueur Lichi Li



*Léger*

## LYCHEE & ELDERFLOWER SPRITZ

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Lichi Li  
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage

