

Recette cocktail

## ALEXANDER



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé au début du 20ème siècle, devenu populaire pendant la Prohibition.

### 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	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	20 ML
◆ LAIT	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *noix de muscade râpée*

A découvrir également



*Corsé*

## AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Peppermint Pastille  
Crème de Cacao blanc



*Moyen*

## BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao blanc  
Crème de Cacao brun



*Moyen*

## CARMEN

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao blanc  
Crème de Fraise des bois et fraise