

Recette cocktail

## BRANDY ALEXANDER



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Variante du classique Alexander, créée dans les années 1930 aux États-Unis.

### 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

◆ COGNAC	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	10 ML
◆ CRÈME DE CACAO BRUN	10 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*

## ALEXANDER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Gin  
Crème de Cacao blanc



*Moyen*

## CARMEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cacao blanc  
Crème de Fraise des bois et fraise

