



Recette cocktail

## FORÊT NOIRE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Ludovic Lorillard, Newton bar, Tours.

### 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

◆ VODKA	10 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	20 ML
◆ CRÈME DE CACAO BRUN	20 ML
◆ SIROP CERISE	10 ML
◆ LAIT	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise*



A découvrir également




*Corsé*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Corsé*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Café  
Menthe-Pastille



*Léger*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Eau gazeuse

