



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

