

Recette cocktail

BLACK RUSSIAN



DIFFICULTÉ —————

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Soirée*

Introduction

Cocktail crédité à Gustav Tops, à Bruxelles, vers 1949.

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Servir

Conseil du bartender

Variante : servir dans un highball & allonger de Cola pour obtenir un Colorado Bulldog.

Ingrédients

- ◆ VODKA 40 ML
- ◆ LIQUEUR DE CAFÉ 20 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au verre*

GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *highball*



A découvrir également




Corsé

ADHOC

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Café
Menthe-Pastille



Moyen

DIRTY BANANA

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur de Café



Moyen

ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Café
Espresso

