



## Introduction

Recette adaptée par Dale DeGroff du cocktail créée au début du 20ème siècle par Ngiam Tong Boon au Long Bar, Raffles Hotel, Singapour.

## 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 rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

## Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR DE CHERRY	15 ML
◆ TRIPLE SEC	5 ML
◆ LIQUEUR Bénédictine	5 ML
◆ JUS D'ANANAS	45 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ SIROP GRENADINE	1 BSP
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

## Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*


GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *highball*

DÉCORATION ————— *cerise / quartier d'ananas*



A découvrir également



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Liqueur d'Abricot



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Cherry  
Vermouth rouge



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## DÉLICES DES BOIS

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Cherry  
Crème de Myrtille

