



Recette cocktail

ROSE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail inventé en 1906 par Giovanni « Johnny » Mitta, Chatham Hotel.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ VERMOUTH SEC	40 ML
◆ LIQUEUR DE CHERRY	10 ML
◆ KIRSCH	20 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *cerise*



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

