

Recette cocktail

POMEGRANATE CLASSIC



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Danielle Tatarin, Designer Cocktail Company, Canada.

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 Servir

Ingrédients

◆ RHUM BLANC	40 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	10 ML
◆ LIQUEUR DE GRENADE	15 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*



A découvrir également



Corsé

APERITIVO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Aperol ou autre amer italien



Moyen

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Liqueur Ginger of the Indies



Moyen

DEATH PROOF

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Sirop Gomme

