



Recette cocktail

## AVIATION

DIFFICULTÉ 

SAISON *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

### Introduction

Cocktail créé par Hugo R. Esslinn, Wallick Hotel, New York (Recipes for Mixed Drinks, 1916).

### 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

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR DE MARASQUIN	15 ML
◆ CRÈME DE VIOLETTE	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE *au shaker*

VERRERIE *à cocktail*

DÉCORATION *cerise*



A découvrir également



*Corsé*

## HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Jus de pamplemousse



*Corsé*

## LAST WORD

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Chartreuse verte



*Moyen*

## MARY PICKFORD

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Sirop Grenadine

