



Recette cocktail

## JAPANESE SLIPPER

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail crédité à Jean-Paul Bourguignon, Mietta's Restaurant, Melbourne (Australie), en 1984.

### 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

◆ LIQUEUR DE MELON VERT	30 ML
◆ TRIPLE SEC	30 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*



A découvrir également



*Moyen*

## MELON BALL

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Melon vert  
Jus d'orange



*Léger*

## MELON BUBBLE

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Melon vert  
Sirop Orgeat



*Moyen*

## SEX ON THE BEACH (VERSION AMÉRICAINNE)

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Melon vert  
Crème de Framboise

