



Recette cocktail

TEQUILA MOCKINGBIRD

DIFFICULTÉ 

SAISON *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Créé dans les années 1960 d'après le roman *To Kill a Mockingbird* de Harper Lee (1960).

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

◆ TEQUILA	60 ML
◆ CRÈME DE MENTHE VERTE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE		<i>au shaker</i>
VERRERIE		<i>à cocktail</i>
DÉCORATION		<i>feuille de menthe</i>



A découvrir également



Corsé

CARUSO MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Vermouth sec
Crème de Menthe verte

