

Recette cocktail

## ANGÉLIQUE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

### 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	20 ML
◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	20 ML
◆ SIROP FLEUR DE SUREAU	10 ML
◆ APEROL OU AUTRE AMER ITALIEN	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de citron jaune*



A découvrir également



*Léger*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Miel



*Moyen*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Gingembre



*Léger*

## GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Tonic

