



Recette cocktail

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/6 Écraser les fraises et les feuilles de basilic dans le shaker à l'aide d'un pilon
- 2/6 Verser les ingrédients dans le shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	50 ML
◆ SIROP SAVEUR GINGEMBRE	15 ML
◆ FEUILLES DE BASILIC	2
◆ FRAISES	3

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— fraises / noix de coco râpée / poivre moulu



A découvrir également



Moyen

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau



Léger

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel



Léger

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Tonic

