

Recette cocktail

EL DIABLO



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail crédité à Victor « Trader Vic » Bergeron, publié pour la première fois dans son livre *Trader Vic's Book of Food & Drinks* de 1946.

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

Ingrédients


◆ TEQUILA	45 ML
◆ CRÈME DE CASSIS D'ANJOU	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ GINGER ALE	

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>highball</i>
DÉCORATION	_____	<i>quartier de citron vert</i>



A découvrir également




Léger

L'AUDACIEUX

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou
Sirop Poire



Léger

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou
Liqueur de Poire William

