

Recette cocktail

## CHERRY BLOSSOM



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### 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

◆ COGNAC	25 ML
◆ CRÈME DE CERISE GRIOTTE	25 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise*



A découvrir également



*Léger*

## PARFAIT AMOUR

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Crème de Cerise Griotte
- Crème de Pamplemousse rose



*Corsé*


## EL REVOLVER

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Café du Honduras
- Mezcal



*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Fruit for Mix Pêche
- Base Concentrée Thé Noir

