



Recette cocktail

FRESH MIRABELLE

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 Servir

Ingrédients

- ◆ CALVADOS 30 ML
- ◆ CRÈME DE MIRABELLE 20 ML
- ◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR 10 ML
- ◆ JUS DE CITRON JAUNE 30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*


VERRERIE ————— *à cocktail*



A découvrir également

Moyen

KENTUCKY DREAM



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Vanille de Madagascar
Liqueur d'Abricot

Léger

LÉONIE



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Pêche Blanche
Liqueur Vanille de Madagascar

Moyen

PINEAPPLE SOUR



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ananas des Caraïbes
Liqueur Vanille de Madagascar

