



Recette cocktail

LA VIOLETTE

DIFFICULTÉ 

SAISON *Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Singham, La Perla bar, Paris.

Préparation du cocktail

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

Ingrédients

- ◆ TEQUILA 30 ML
- ◆ CRÈME DE VIOLETTE 30 ML
- ◆ JUS DE CITRON VERT 10 ML
- ◆ VIN BLANC (CHARDONNAY)

Conseils de présentation

MÉTHODE *au verre*

GLACE *cubes*

VERRERIE *à vin*



A découvrir également



Moyen

AVIATION

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Marasquin
Crème de Violette



Léger

PARMA SPRITZ

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Violette
Vin pétillant

