



Recette cocktail

## BLACKBERRY COLADA

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Mathieu Gouret, Le Santeuil Café, Nantes.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender
- 2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 4/5 Verser dans un verre sans glace
- 5/5 Servir

### Ingrédients

◆ SIROP MÛRE	10 ML
◆ CRÈME DE COCO	20 ML
◆ JUS D'ANANAS	60 ML
◆ JUS D'ORANGE	30 ML
◆ JUS DE PASSION	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au blender*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *mûres*



A découvrir également

*Sans Alcool*

## BULGARIAN DESSERT



DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Noix de Coco  
Sirop Mûre

*Moyen*

## FRENCH KISS



DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Pêche  
Sirop Mûre

*Corsé*

## OLD STYLE COOKIE



DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Chocolate Cookie  
Sirop Mûre

