



Recette cocktail

## MIRABELLE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

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

|                        |       |
|------------------------|-------|
| ◆ VODKA                | 30 ML |
| ◆ LIQUEUR DE MARASQUIN | 20 ML |
| ◆ JUS DE CRANBERRY     | 30 ML |
| ◆ SIROP MIRABELLE      | 10 ML |
| ◆ JUS DE CITRON VERT   | 15 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*



A découvrir également



*Moyen*

## AVIATION

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Crème de Violette



*Corsé*

## HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Jus de pampleousse



*Corsé*

## LAST WORD

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Chartreuse verte

