





Recette cocktail

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Écraser les tranches de concombre à l'aide d'un pilon dans le fond du shaker
- 2/6 Verser les ingrédients dans le shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	40 ML
◆ SIROP CITRON VERT	20 ML
◆ LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	20 ML
◆ CONCOMBRE	4 TRANCHE S

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>brin de romarin</i>



A découvrir également



Moyen

CARIBBEAN BREEZE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Sirop Citron Vert



Sans Alcool

CHERRY LEMON

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Citron
Sirop Cerise



Corsé

CUCUMBER MARTINI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Concombre
Sirop Citron Vert