



Recette cocktail

## MUMBAI SNAKE

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 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ MANGALORE	60 ML
◆ SIROP SAVEUR SANGRIA	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	au shaker
VERRERIE	—————	à cocktail
DÉCORATION	—————	zeste de pamplemousse



A découvrir également




*Moyen*

## CUBAN THYME

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de thym  
Mangalore




*Moyen*

## DIWALI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Sirop Fraise



*Moyen*

## GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Sirop Fruit de la Passion

