

Recette cocktail

## MARGARITA



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail emblématique à la téquila dont les origines débattues remontent aux années 1940.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner de citron vert le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sel, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un 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 le verre à cocktail préalablement givré, sans glace
- 6/6 Servir

### Conseil du bartender

Le givrage modifie l'équilibre et la texture du cocktail, il est recommandé de ne givrer que la moitié du verre pour laisser au consommateur le choix de déguster le cocktail avec ou sans le sel.

### Ingrédients

◆ TEQUILA	40 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>au shaker</i>
VERRERIE	—————	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	—————	<i>givrage au sel</i>



A découvrir également



*Moyen*

## CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cerise Griotte  
Liqueur Curaçao Triple Sec




*Corsé*

## EL REVOLVER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Mezcal



*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Pêche  
Base Concentrée Thé Noir

