



Recette cocktail

ENTENTE CORDIALE COCKTAIL

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	20 ML
◆ VERMOUTH SEC	15 ML
◆ BITTERS ORANGE	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*


DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*



A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP




DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

