



Recette cocktail

## HURRICANE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail inventé au début des années 1940 au bar Pat O'Brien's à la Nouvelle-Orléans. Le nom Hurricane (en anglais : ouragan, tempête) vient de la forme des lampes-tempête à laquelle le verre ressemble.

### 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 hurricane rempli de glace pilée
- 5/5 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ RHUM BRUN	60 ML
◆ SIROP FRUIT DE LA PASSION	15 ML
◆ JUS D'ORANGE	15 ML
◆ SIROP GRENADINE	5 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *pilée*

VERRERIE ————— *hurricane*

DÉCORATION ————— *cerise / tranche d'orange*

A découvrir également



*Moyen*

## CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes  
Sirop Noix de Coco



*Moyen*

## GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore  
Sirop Fruit de la Passion



*Sans Alcool*

## SOUTH EAST MANIA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Fruit de la Passion  
Sirop Kiwi