

Recette cocktail

## JAPANESE COCKTAIL



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

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

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail inventé par Jerry Thomas et publié en 1862 dans son livre Bartender's Guide.

### 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

◆ COGNAC	60 ML
◆ SIROP ORGEAT	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

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



## A découvrir également



*Sans Alcool*

### ESPRESS'O

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Orgeat  
Expresso



*Moyen*

### MAI TAI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur d'Orange Curaçao  
Sirop Orgeat



### MAI TAI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Ananas Sans Alcool  
Sirop Orgeat  
Sirop Saveur Falernum

