

Recette cocktail

TOMMY'S MARGARITA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé en 1987 par Julio Bermejo au bar du Tommy's à San Francisco.

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 rocks rempli de glaçons (cubes)
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

| | |
|----------------------|-------|
| ◆ TEQUILA | 60 ML |
| ◆ SIROP AGAVE | 15 ML |
| ◆ JUS DE CITRON VERT | 30 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *quartier de citron vert*



A découvrir également




Moyen

APERITIF MARGARITA

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Tequila
Orange Bitter




Moyen

AVIATOR #10

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Lichi Li
Sirop Agave



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé

