



Recette cocktail

## BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé en 1922 à la sortie du film de Rudolf Valentino, adapté du roman Sangre y Arena de Vicente Blasco Ibañez

### 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 à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ WHISKY (SCOTCH)	20 ML
◆ LIQUEUR DE CHERRY	20 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	20 ML
◆ JUS D'ORANGE	20 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste d'orange*



A découvrir également



*Moyen*

## BANANA BOOMER

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Liqueur d'Abricot




*Moyen*

## DÉLICIES DES BOIS

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Cherry  
Crème de Myrtille



*Corsé*

## ROSE

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vermouth sec  
Liqueur de Cherry

