



Recette cocktail

## HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail signature de l'Hotel Nacional, à la Havane, Cuba.

### 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

### Conseil du bartender

Utiliser du jus d'ananas sans sucre ajouté pour garantir le bon équilibre du cocktail

### Ingrédients

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| ◆ RHUM BLANC                 | 45 ML |
| ◆ LIQUEUR D'ABRICOT          | 15 ML |
| ◆ JUS DE CITRON VERT         | 15 ML |
| ◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC | 10 ML |
| ◆ JUS D'ANANAS               | 30 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise*



A découvrir également



DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Gin  
Liqueur d'Abricot



DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur d'Abricot  
Giffard Egg White



DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Liqueur d'Abricot

