



Introduction

Cocktail créé par Nick Strangeway, en 2002 à Londres.

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients


◆ BOURBON	45 ML
◆ LIQUEUR CAMEL TOFFEE	20 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	15 ML
◆ JUS D'ANANAS	30 ML
◆ PEYCHAUD'S BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	au shaker
VERRERIE	à cocktail
DÉCORATION	quartier d'ananas



A découvrir également



Corsé

TOFFEE APPLE COCKTAIL

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Calvados
- Liqueur Caramel Toffee

