

Recette cocktail



SATAN'S WHISKERS (ENROULÉE)

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recette créée par Gary Regan en 2011, à New York, variation du cocktail classique Satan's Whiskers (The Savoy Cocktail Book, Harry Craddock, 1930).

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

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR DE MANDARINE	15 ML
◆ VERMOUTH SEC	15 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	15 ML
◆ JUS D'ORANGE	10 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITES

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *zeste d'orange*



A découvrir également



Léger

L'IMPÉRIAL

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Mandarine
Sirop Sucre de Canne Blanc



Moyen

MAN-BOUR-TINI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur de Mandarine

