



Recette cocktail

## MAN-BOUR-TINI

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par Simon Difford, en 1999, 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	25 ML
◆ LIQUEUR DE MANDARINE	30 ML
◆ JUS DE CRANBERRY	60 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML

### 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



*Corsé*

## SATAN'S WHISKERS (ENROULÉ)

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Mandarine  
Vermouth sec

