

Recette cocktail

## APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### 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 D'ABRICOT	30 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ SIROP GRENADINE	5 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de citron jaune*



A découvrir également




*Moyen*

## APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur d'Abricot  
Giffard Egg White



*Moyen*

## BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Liqueur d'Abricot



*Moyen*

## HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur d'Abricot  
Jus de citron vert

