

Recette cocktail

THE LONG SHOT



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Julian de Feral en 2007, Milk & Honey, Londres.

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter d'eau gazeuse

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ LIQUEUR D'ORANGE CURAÇAO	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *lemon wedge*



A découvrir également



Moyen

MAI TAI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Orange Curaçao
Sirop Orgeat



Moyen

MILLENIUM COCKTAIL

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur d'Orange Curaçao

