



Recette cocktail

## ENGLISH ROSE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Simon Difford, 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

◆ GIN	50 ML
◆ VERMOUTH SEC	20 ML
◆ LIQUEUR PARFAIT AMOUR	25 ML
◆ SIROP GRENADINE	5 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise*



A découvrir également




DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Moyen*

## LOVE HEART

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Parfait Amour  
Crème de Fraise des bois et fraise

