



Recette cocktail

OH GOSH!

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Tony Conigliaro en 2001, Isola, 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


| | |
|---------------------------------|-------|
| ◆ RHUM BLANC | 45 ML |
| ◆ PARFAIT TRIPLE SEC 35% | 30 ML |
| ◆ JUS DE CITRON VERT | 15 ML |
| ◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC | 5 ML |

Conseils de présentation

| | | |
|------------|-------|------------------------------|
| MÉTHODE | _____ | <i>au shaker</i> |
| VERRERIE | _____ | <i>à cocktail</i> |
| DÉCORATION | _____ | <i>zeste de citron jaune</i> |



A découvrir également



Moyen

BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Marmelade d'orange
Parfait Triple Sec 35%



Moyen

MAIDEN'S BLUSH

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Parfait Triple Sec 35%
Sirop Grenadine



Moyen

PEACH MARGERITA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

