



Recette cocktail

RHUBARB TRIANGLE

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Joseph Cassidy en 2011, Surrey (UK).

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
◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	50 ML
◆ VERMOUTH SEC	10 ML
◆ JUS DE POMME	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *tranche de pomme*



A découvrir également




Moyen

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau



Léger

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel



Moyen

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre

