



Recette cocktail

## LA PERLA

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par Jacques Bezuidenhout en 2005, Tres Agaves, San Francisco.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Servir

### Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ MANZANILLA SHERRY (XèRèS)	45 ML
◆ LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	25 ML

### Conseils de présentation

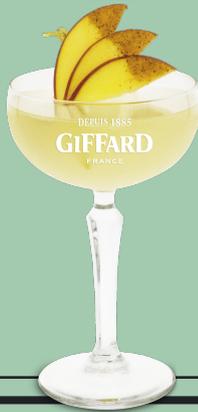
MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*



A découvrir également



*Moyen*

## KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Poire William  
Sirop Coing



*Léger*

## LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou  
Liqueur de Poire William



*Corsé*

## PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Poire William  
Menthe-Pastille

