



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

