



Recette cocktail

## RASPBERRY MARTINI

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Dick Bradsell en 1997, Londres.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Écraser les framboises dans le shaker à l'aide d'un pilon
- 2/6 Verser les ingrédients dans le shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| ◆ GIN                 | 60 ML    |
| ◆ CRÈME DE FRAMBOISE  | 30 ML    |
| ◆ FRAMBOISES FRAÎCHES | 6        |
| ◆ BITTERS ORANGE      | 2 TRAITS |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *framboises*

A découvrir également



*Léger*

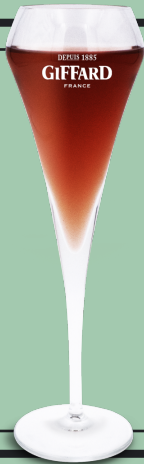
## FLORADORA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Framboise  
Ginger ale



*Léger*

## LA DAME EN ROSE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Framboise  
Sirop Pamplemousse Rose



*Moyen*

## SEX ON THE BEACH (VERSION AMÉRICAINE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Melon vert  
Crème de Framboise