

Recette cocktail

## MARY PICKFORD



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Fred Kaufman dans les années 1920 à l'Hotel Nacional, La Havane, pour l'actrice de films muets Mary Pickford.

### 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	60 ML
◆ LIQUEUR DE MARASQUIN	5 ML
◆ JUS D'ANANAS	45 ML
◆ SIROP GRENADINE	5 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise*



A découvrir également



*Moyen*

## AVIATION

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Crème de Violette



*Corsé*

## HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Jus de pampleousse



*Corsé*

## LAST WORD

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Marasquin  
Chartreuse verte

