

Recette cocktail

## MAI SHA ROA NA



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍹🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Variation du classique Mai Tai, par Anthony Schmidt, False Idol bar, San Diego (USA).

### 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 rempli de glace pilée
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	60 ML
◆ LIQUEUR BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES	15 ML
◆ SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	25 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ au shaker

GLACE \_\_\_\_\_ pilée

VERRERIE \_\_\_\_\_ rocks / tiki


DÉCORATION \_\_\_\_\_ 1/2 citron vert / brin de menthe / chips de banane



A découvrir également

*Corsé*

## BANANA BOULEVARDIER



DEPUIS 1855  
GIFFARD  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Bourbon  
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes

*Moyen*

## BANANA COLADA



DEPUIS 1855  
GIFFARD  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes  
Crème de coco

*Moyen*

## BANANA DAIQUIRI



DEPUIS 1855  
GIFFARD  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes  
Fruit for Mix Banane

