

Recette cocktail

SPICY BASIL SMASH



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les feuilles de basilic dans le fond du shaker

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 rempli de glace

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *feuille de basilic*



A découvrir également



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé



Corsé

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mezcal
Liqueur Piment d'Espelette



Moyen

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Piment d'Espelette
Sirop Pêche Blanche

