

Recette cocktail

## SPICY TOMMY'S MARGARITA



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

1/6 Imprégner de citron vert le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sel et poudre de piment d'Espelette, puis réserver

2/6 Verser les ingrédients dans un 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

◆ TEQUILA	50 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	30 ML
◆ SIROP AGAVE	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*


GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *rocks*

DÉCORATION ————— *demi givrage au sel et à la poudre de piment d'Espelette / rondelle de citron vert déshydratée*



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

