



Recette cocktail

SCOVILLE HIGHBALL

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍷

SAISON _____ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/7 Écraser les morceaux d'ananas et les feuilles de coriandre avec le jus de citron vert dans la base du shaker
- 2/7 Verser la liqueur dans un shaker
- 3/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/7 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/7 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 6/7 Compléter d'eau gazeuse
- 7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	50 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML
◆ ANANAS FRAIS	6 MORCEAU X
◆ FEUILLES DE CORIANDRE	10
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au shaker

GLACE _____ cubes

VERRERIE _____ highball

DÉCORATION _____ feuille d'ananas / morceaux d'ananas caramélisés à la poudre de piment d'Espelette



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

