



Recette cocktail

## RHUBARB COLLINS

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

### Préparation du cocktail

**1/6** Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse

**2/6** Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

**3/6** Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

**4/6** Filtrer dans un verre rempli de glace

**5/6** Compléter d'eau gazeuse

**6/6** Décorer & servir

### Ingrédients

◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	30 ML
◆ GIN	30 ML
◆ SIROP GOMME	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ EAU GAZEUSE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *highball*

DÉCORATION ————— *lamelle de rhubarbe*



A découvrir également



*Moyen*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Fleur de Sureau



*Léger*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Miel



*Moyen*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Gingembre

