

Recette cocktail

## APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ BOURBON	45 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre à mélange*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *abricot sec / zeste d'orange*

A découvrir également

*Corsé*

## APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac  
Liqueur Abricot du Roussillon

*Corsé*

## APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon  
Vermouth sec

*Corsé*

## ENTENTE CORDIALE COCKTAIL



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon  
Vermouth sec