



Recette cocktail

PINEAPPLE MANHATTAN

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR ANANAS DES CARAÏBES	20 ML
◆ BOURBON	20 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	30 ML
◆ VERMOUTH SEC	30 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste d'orange*

A découvrir également



Moyen

CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes
Sirop Noix de Coco



Moyen

PIÑA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco
Liqueur Ananas des Caraïbes



Moyen

PINEAPPLE SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes
Liqueur Vanille de Madagascar