



Recette cocktail

## AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Écraser les capsules de cardamome au fond du shaker
- 2/6 Verser les ingrédients dans le 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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	20 ML
◆ JUS D'ANANAS	50 ML
◆ JUS DE POMME	25 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML
◆ CARDAMOME VERTE	5

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*



A découvrir également



*Sans Alcool*

## CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ

☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache  
Expresso



*Moyen*

## HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache  
Café filtre



*Moyen*

## NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac infusé au chocolat  
Sirop Saveur Pistache

