

Recette cocktail

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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

◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ VERMOUTH SEC	20 ML
◆ GIN	30 ML
◆ CAMPARI	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *rondelle de citron jaune déshydratée / zeste de citron jaune*



A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

ENTENTE CORDIALE COCKTAIL



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Vermout du Roussillon
Vermouth sec

