

Recette cocktail

A HORSE WITH NO NAME



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
- 2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/6 Verser les ingrédients
- 4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ WHISKEY IRLANDAIS	35 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	15 ML
◆ SIROP SAVEUR GINGEMBRE	1 BSP
◆ FEUILLES DE MENTHE	10
◆ BITTERS CHOCOLAT	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *brin de menthe / noix de coco râpée*

A découvrir également



Moyen

LAZY PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum vieilli
Liqueur Noix de Coco



Moyen

SESAME STREET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco
Base Concentrée Thé Vert



Moyen

THAIQUIRI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco
Sirop Saveur Citronnelle