



Recette cocktail

THAIQUIRI

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner l'extérieur du verre de sirop à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de noix de coco râpée, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un 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 Servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	40 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	25 ML
◆ SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *givrage noix de coco râpée*

A découvrir également



Corsé

A HORSE WITH NO NAME

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Whiskey irlandais
Liqueur Noix de Coco



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