



## Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

## Préparation du cocktail

- 1/8 Décorer le verre et réserver au frais
- 2/8 Écraser les baies roses dans le fond du shaker avec le sirop de miel
- 3/8 Verser les autres ingrédients dans le shaker, sauf le champagne
- 4/8 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 5/8 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 6/8 Filtrer dans le verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 7/8 Compléter de champagne
- 8/8 Servir

## Ingrédients

◆ BAIES ROSES	1 BSP
◆ GIN	20 ML
◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR MIEL	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

## Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *flûte*

DÉCORATION ————— *givrage de fleurs séchées*



A découvrir également



*Moyen*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Fleur de Sureau



*Moyen*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Saveur Gingembre



*Léger*

## GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe  
Tonic

