



Recette cocktail

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— Apéritif / Soirée

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace pilée
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

| | |
|--------------------------------|----------|
| ◆ POIVRE NOIR | 1 pincée |
| ◆ FRUIT FOR MIX MYRTILLE | 20 ML |
| ◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES | 30 ML |
| ◆ SHERRY (XéRès) PALO CORTADO | 40 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

GLACE ————— pilée

VERRERIE ————— highball

DÉCORATION ————— bâton de cannelle / brin de menthe / myrtilles / tranche d'ananas / tranche d'orange



A découvrir également




Sans Alcool

BREAKFAST ICED LATTE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Sirop Saveur Chocolat Blanc




Sans Alcool

MILKSHAKE MYRTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Sauce Chocolat Blanc



Moyen

MOJITO MYRTILLE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Rhum blanc

