

Recette cocktail

GREEN SOUR (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Ce cocktail au goût puissant et à la couleur intrigante donne une autre dimension à la tendance cocktail. L'umami "savoureux" vient apporter ici cet après-goût salé et iodé, preuve de son originalité.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les 3 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace

2/5 Shaker énergiquement

3/5 Filtrer dans un highball

4/5 Verser l'eau gazeuse

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ SIROP SAVEUR THÉ VERT MATCHA	15 ML
◆ EAU GAZEUSE	top up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *feuille de basilic*



A découvrir également



GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Sucre de Canne Blanc



SPICY BLOODY MARY (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Safran

SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Vin pétillant sans alcool

