

2^e festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

Cocktails

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux

ingrédients

1 Orchard Collins

- 4 cl Gin
- 1 cl Jus de citron
- 2 cl Cidre doux
- 5 cl Ginger Beer

1 Honey Moon

- 3 cl Miel
- 3 cl Jus de pomme
- 3 cl Jus de citron
- 3 cl Jus d'orange

1 Apple Rosa

- 2 cl Sirop de framboise
- 6 cl Schweppes citron
- 6 cl Jus de pomme

recettes

- Remplir le shaker de glace à moitié.
- Préparer les ingrédients non effervescents dans le bol à shaker.
- Essorer la glace.
- Shaker les ingrédients.
- Ajouter les ingrédients effervescents.

Cocktail rafraîchissant équilibré aux doux parfums de pomme et de gingembre.

- Remplir le shaker de glace à moitié.
- Préparer les ingrédients dans le bol à shaker.
- Essorer la glace.
- Shaker les ingrédients.

Le cocktail honey moon est un cocktail sans alcool fruité. Sa texture soyeuse, et son parfum donné en grande partie par le miel, en fait une boisson pleine de surprises.

- Remplir le shaker de glace à moitié.
- Préparer les ingrédients non effervescents dans le bol à shaker.
- Essorer la glace.
- Shaker les ingrédients.
- Ajouter les ingrédients effervescents.

Le cocktail Apple rosa se prépare en seulement quelques minutes. Frais, pétillant, fruité et savoureux, ce cocktail a une magnifique robe rose.