

# Maille-moi!

## Recette pour 1 cocktail



### Description

Un cocktail à la moutarde et au vinaigre de miel...

### L'idée déco

Vous pouvez mettre une rondelle de concombre avec de la coriandre sur le bord de votre verre avant de servir.

### Ingrédients

#### Ingrédients

- 0.50 Oz Vinaigre de miel maille
- 4 Morceau(x) Concombre
- 1 Pincée(s) Coriandre
- 0.50 Oz Sucre de canne liquide
- 1.25 Oz Vodka ketel one aromatisée au citron
- 1 Cuil. à thé Moutarde maille aux fines herbes
- 2 Oz Jus de canneberge blanc
  
- Glace

### Préparation

#### Préparation

Dans un shaker, mettre les morceaux de concombre, le jus de citron et le vinaigre de miel Maille. Avec un pilon écrasez légèrement. Ajoutez le reste des ingrédients et de la glace. Shaker énergiquement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez et versez dans une coupe de champagne.

### Verres à cocktails



Coupe de Champagne

### Mode de préparation



Pilon