

# Daquiri 444

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Un Daquiri fraise et romarin...

**L'astuce du chef** Ajoutez une demi-fraise sur le bord de votre verre

- 1 Pincée(s) Romarin
- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 0.50 Oz Sirop de sucre de canne
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1 Oz Jus de canneberge
- 1 Oz Rhum blanc havana club

- Glace

- Dans un shaker, déposez les morceaux de fraise, versez sucre de canne et le jus de citron. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et remplissez votre shaker de glace. Versez le reste des ingrédients, ajoutez le romarin et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. A l'aide d'une passoire à cocktail, filtrez le tout dans un verre à Martini.

## Verres à cocktails

- 



Verre à cocktail

## Mode de préparation

- 



Pilon

-



Shaker