

After Eight de l'Atelier

Recette pour 1 Cocktail



Description

Un cocktail original ...

L'idée déco

Slappez une tête de menthe, et ajoutez une demie tranche d'orange au chocolat et saupoudrez de sucre glace.....

Ingrédients

- 0.50 Oz Sirop de chocolat
- 0.50 Oz Jus de citron
- 6 Feuille(s) Menthe
- 1 Oz rhum brun Morbleu au chocolat
- 4 Oz Jus d'orange
- 4 Oz Prosecco Ruffino brut

- Glace

Préparation

Dans un pot Masson, mettez les feuilles de menthe, et le sirop de chocolat.

Versez les autres ingrédients, sauf le Prosecco

Avec un pilon, écrasez légèrement.

Ajoutez de la glace et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.

Topez avec le Prosecco Ruffino brut.

Remuez légèrement avec une cuillère à mélange.

Cheers !

Verres à cocktails



Pot Mason

Mode de préparation



Pilon