

Spicy Fresh

Recette pour 1 Cocktail



Description Un Daquiri fruité et légèrement épicé...

L'astuce du chef Ajoutez une tranche de concombre sur le bord de votre verre

- 4 Morceau(x) Concombre
- 1 Unité(s) Piment(s) oiseau
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de sucre de canne
- 1 Oz Jus de pomme verte
- 1 Oz Rhum blanc havana club

- Glace

- Dans un shaker, déposez les morceaux de concombre, versez le sirop de sucre et le jus de citron. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et remplissez votre shaker de glace. Déposez le piment oiseau dont vous aurez coupé la queue, versez le reste des ingrédients 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