

Sous l'océan

Recette pour 1 cocktail



Description

Un cocktail estival aux couleurs de l'océan

L'astuce du chef

Slappez une feuille de basilic et de menthe que vous déposerez sur le dessus de votre verre

Ingrédients

Ingrédients

- 0.50 Oz
- 0.25 Oz
- 0.25 Oz Eau
- 3 Feuille(s) Huile d'olive
- 3 Feuille(s) Cuisse de canard confit
- 1 Oz Coeur de sucrine
- 2 Oz

Préparation

- Temps de préparation **5 mins**

Préparations

Dans un shaker versez tous les ingrédients et ajoutez de la glace.

Shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.

Filtrez avec une passoire dans un verre à pied.

Bon appétit!