




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

LAST WORD

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Marasquin Briottet - 2,5cl
- London Dry Gin - 2,5cl
- Chartreuse verte ou liqueur de Sapin Briottet - 2,5cl
- Jus de citron vert frais - 2,5cl

Préparation

1. Combiner tous les ingrédients dans un shaker, ajouter de la glace et shaker.
2. Double filtrer et servir dans une coupe à cocktail refroidie au préalable.
3. Exprimer les essences d'un zeste de citron vert sur le cocktail.
4. Décorer d'une cerise au marasquin.

Cocktail à base de Liqueur de Marasquin Briottet, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Un des quelques cocktails survivants de l'ère de la Prohibition aux États-Unis, on attribue son origine au Detroit Athletic Club où il était probablement mélangé avec du "bathtub gin", de l'alcool distillé clandestinement par des particuliers pendant la période d'abstinence imposée par l'état Américain.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr