




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

CACTUS JACK

Ingrédients - 1 Pers.

- Curaçao Bleu Briottet - 2,5cl
- Tequila reposado 100% agave - 3cl
- Jus d'orange frais - 3cl
- Jus d'ananas frais - 3cl
- Jus de citron frais - 1,5cl

Préparation

1. Ajouter les ingrédients dans le shaker avec la glace et shaker.
2. Double filtrer dans une coupe à cocktail double refroidie au préalable.
3. Décorer avec des feuilles d'ananas.

Ce Cactus Jack est un cocktail à base de Curaçao Bleu Briottet et de Tequila, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Quand notre curaçao bleu va se promener au Mexique et se lie d'amitié avec la Tequila. Avec le Curaçao Bleu on aurait pu s'attendre à la couleur finale du cocktail, mais en réalité le Cactus Jack est davantage vert. En effet, cette très belle couleur est obtenue grâce à l'association des agrumes. Quant à la Tequila, elle donne une profondeur au cocktail. En définitive, un cocktail avec peu d'ingrédient, un petit coup de shaker et le tour est joué!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr