




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

BRIOGREEN

Ingrédients - 1 Pers.

- Curaçao Bleu - 2cl
- Liqueur de Coco - 2cl
- Rhum Blanc Agricole - 2cl
- Jus d'ananas - 12cl
- Glaçons - 3

Préparation

1. Commencez par le Rhum Blanc Agricole Briottet.
2. Versez le Curaçao Bleu Briottet.
3. Complétez avec la Liqueur de Coco Briottet.
4. Allongez avec le jus d'ananas.
5. Rafraîchissez le cocktail avec des glaçons.

Pour ce cocktail Briogreen, il vous faudra du **Curaçao Bleu**, de la **Liqueur de Coco**, du **Rhum Blanc Agricole Briottet** et un jus d'ananas. Avec le **curaçao bleu**, on pourrait imaginer une couleur finale bleue. Et bien non! Avec le jus d'ananas, le Briogreen est bien vert! Une couleur qui pourra surprendre et intriguer. Pour ce cocktail vous retrouverez la note d'agrumes du curaçao, les saveurs exotiques de l'ananas et de la coco ainsi que la chaleur du Rhum. Pensez à ajouter beaucoup de glaçons pour rafraîchir ce cocktail. Et si vous recevez en nombre, vous pourrez le préparer en avance en le plaçant au réfrigérateur. Quant aux glaçons, ils seront à ajouter au moment de servir. Pour l'anecdote, ce cocktail a été créé par Claire Briottet et son mari pendant le confinement en 2020. Chaque samedi, faute d'amis avec qui les partager, ils faisaient un cocktail à la maison et publiaient une **vidéo**.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr