




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

PASTEL WAVES

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de pamplemousse Briottet - 2,5cl
- Océanic Gin Rétha (ou un classique London Dry Gin) - 4cl
- Jus de citron jaune fraîchement pressé - 2,5cl
- Sirop de sucre de canne - 0,5cl
- Feuilles de coriandre fraîches - 10

Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients dans un shaker
2. Shaker le tout avec de la glace
3. Double filtrer dans le verre préalablement refroidi
4. Décorer et servir

Découvrez le cocktail Pastel Waves à base de Liqueur de Pamplemousse Rose, de Gin, de citron et d'une touche de coriandre. Une recette cocktail simple et diablement efficace, à la fois rafraichissant et original avec le twist de la coriandre. Le Pastel Waves est un cocktail frais et estival révélant des notes subtilement iodées et végétales avec en fond les agrumes. Réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr