



BLUE ALEXANDER

Ingrédients - 1 Pers.

- Curaçao Bleu Briottet - 25ml
- Curaçao Triple Sec Briottet - 10ml
- Tequila - 45ml
- Crème ou lait - 25ml
- Blanc d'oeuf - 10ml
- Sel - une pincée

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un shaker
2. Le blanc d'œuf est optionnel, il sert à apporter ce côté mousseux au cocktail
3. Servez ce cocktail bien frais

Découvrez la recette cocktail Blue Alexander à base de liqueur artisanale **Curaçao Bleu**, de Curaçao Triple Sec, de Tequila et de crème. Il s'agit d'une variante du **Brandy Alexander** à base de **cognac**, de **crème de Cacao** et de crème. Ici point de cognac mais de la téquila et les notes de cacao sont remplacées par l'agrumes avec le triple sec. La base crème est conservée pour l'onctuosité du cocktail. Ainsi on préfère le Brandy Alexander en hiver avec ses notes chaudes et réconfortantes. Quand le Blue Alexander est parfait pour l'été. La couleur bleue apportée par le Curaçao Bleu surprend autant qu'elle séduit. Pour réaliser un low-alcohol drink, on vous conseille le **curaçao triple sec 25%** Sinon vous avez aussi le classique **curaçao triple sec 40%**. Beau et bon. Deux adjectifs qui résument bien cette proposition de cocktail Blue Alexander faite par [@cocktailtesting](#) sur Instagram. Une sublime photo, pleine de poésie pour présenter une recette cocktail pleine de tentation !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr