



FLORIDA

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de cassis - 15ml
- Hennessy Cognac VSOP - 40ml
- Thé à l'hibiscus - 80ml
- Angostura - 3 traits
- Noix de muscade râpée - Une touche
- Jus de citron - Une touche

Préparation

1. Ajouter le thé d'hibiscus.
2. Ajouter la crème de cassis Briottet.
3. Ajouter ensuite le Hennessy VSOP, jusqu'à la ligne se situant à l'intérieur du doseur.
4. Agiter jusqu'à ce que le cocktail soit bien frais.
5. Garnir d'un zeste de citron et saupoudrer de noix de muscade.
6. Servir avec une paille.

Découvrez la recette cocktail Florida à base de **cognac Hennessy**, de crème de cassis Briottet et de thé à l'hibiscus. Une pointe d'Angostura, de noix de muscade et un trait de citron viennent compléter ce cocktail étonnant et savoureux. Découvrez la fusion parfaite entre le Cognac et la crème de cassis de Dijon. Psst, et si vous n'avez pas de Cognac Hennessy, chez Briottet on a une petite sélection de **cognac**. Le chanteur nigérian **Patoranking** et le mixologue **Jordan Bushell** revisitent le cocktail Florida en y ajoutant un petit twist : la Crème de Cassis Briottet.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr