



COCKTAIL CHESTNUT ROASTING ON AN OPEN FIRE

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Rhum Ambré épicé	37,5 ml
Crème de Châtaigne	20 ml
Amaro	20 ml
Angostura bitters	3 trait(s)
Sirop d'érable	20 ml

PRÉPARATION

1. Verser tout d'abord le Rhum dans un verre old fashioned
2. Ajouter la Crème de Châtaigne
3. Compléter avec l'Amaro, l'Angostura et le sirop d'érable
4. Ajouter des glaçons puis mélangez jusqu'à ce que le cocktail soit bien frais
5. Frotter le zeste d'orange sur le bord du verre et placez-le dans le verre