

COCKTAIL AVIATION : RECETTE ORIGINALE ET HISTOIRE D’UN CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Gin London Dry	**4,5 cl**
Liqueur de violette	**1,5 cl**
Marasquin	**1,5 cl**
Jus de citron frais	**1,5 cl**

PRÉPARATION

1. **Rafraîchir le verre** — Placez-le au congélateur ou remplissez-le de glace et d’eau pendant la préparation.
2. **Shaker** — Remplir le shaker de glaçons, puis agiter vivement pendant 10 à 15 secondes.
3. **Filtrer** — Versez dans le verre à cocktail à l’aide d’une passoire. Si possible, effectuez une deuxième filtration avec une passoire plus fine.
4. **Servir** — Sans garniture, pour préserver l’équilibre des saveurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.