




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

AKU AKU

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de pêche Briottet ou Crème de Pêche de vigne Briottet - 1,5cl
- Jus d'ananas frais - 4,5cl
- Sirop de sucre de canne - 1,5cl
- Jus de citron vert frais - 2,5cl
- Menthe - 10 feuilles
- Glace pilée (environ ce que votre verre peut contenir) - 25cl

Préparation

1. Remplir le verre de glace pilée.
2. Combiner tous les ingrédients dont la **crème de Pêche** dans un blender à haute vitesse.
3. Servir dans une coupe à cocktail double refroidie au préalable.
4. Décorer avec de l'ananas, de la menthe et une cerise au marasquin.
5. Servir avec une paille.

Pour une variante, vous pouvez aussi utiliser notre Crème de Pêche de vigne.

Le cocktail Aku Aku est à base de **crème de Pêche Briottet** de jus d'ananas, de sirop de sucre et de jus de citron vert. Cocktail inventé par une des légendes du bar et un icône de la culture Tiki. Il s'agit de Victor Jules Bergeron connu sous le surnom de Trader Vic.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr