



THE ATTENTION

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Violette Briottet - 1 cuillère de bar
- London dry Gin - 5cl
- Dry Vermouth - 2,5cl
- Orange bitters - 2 traits
- Absinthe Distillerie Guy - 0,5cl

Préparation

1. Rincer une coupe refroidie au préalable avec de l'absinthe.
2. Combiner tous les ingrédients dans un verre à mélange.
3. Filtrer dans la coupe rincée à l'absinthe.
4. Exprimer les essences d'un zeste de citron et décorer le cocktail.

Découvrez la recette cocktail The Attention avec la **Liqueur de Violette**, du Gin, du Dry Vermouth et une pointe de bitter orange et d'absinthe. Ce cocktail apparaît pour la première fois dans "Recipes for Mixed Drinks" par Hugo Esslin en 1917 et est ensuite réadapté à un palais plus moderne dans le "Savoy Cocktail Book" en 1930 sous le nom "The Atty" par Harry Craddock. Cocktail réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr