



ESPRESSO MARTINI

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Café Briottet - 2,5cl
- Vodka - 4cl
- Espresso fraîchement coulé - 3cl

Préparation

1. Ajouter les ingrédients dans un shaker avec la glace et shaker.
2. Double filtrer dans une coupe à cocktail refroidie au préalable.
3. Décorer avec des grains de café.

Cocktail Espresso Martini à base de **Liqueur de Café**, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Une création de Dick Bradsell à Londres qui rentre dans la catégorie des "classiques modernes". Le cocktail fût créé à la demande d'une modèle qui souhaitait un cocktail qui lui donnerait un coup de fouet pour ensuite la soûler. Une recette de cocktail simple avec seulement 3 ingrédients : la liqueur de café, la vodka et le café. Une jolie association qui en fait un cocktail très populaire dans les bars du monde entier.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr