



BRANDY ALEXANDER

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de Cacao ambré Briottet - 3cl
- Cognac VSOP Briottet - 3cl
- Crème fraîche - 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. Gratter de la noix de muscade en décoration.

Cocktail à base de Crème de Cacao ambré Briottet, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. La première version de ce cocktail est née par nécessité, le gin en était l'alcool de base, il fallait masquer la qualité médiocre des spiritueux distillés illégalement pendant la Prohibition par des ingrédients sucrés et doux. Par la suite le cocktail évolua vers des goûts plus actuels, le gin fût remplacé par du cognac.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr