Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

COBBLER AUBRIOT

Ingrédients - 1 Pers.

- Ratafia de Bourgogne Briottet - 7cl
- Sirop de Bourgogne Chardonnay - 1cl
- Jus de citron jaune frais - 1,5cl
- Angostura aromatic Bitters - 2 traits
- Fraise - 1
- Framboise - 3

Préparation

1. Ajouter les fruits rouges, le sirop et le jus de citron frais dans un shaker puis piler.
2. Ajouter les autres ingrédients et de la glace puis shaker.
3. Remplir de glace pilée un verre tumbler refroidie au préalable.
4. Filtrer le cocktail dedans.
5. Décorer avec des framboises, fraises, feuille de menthe et une rondelle de citron.
6. Servir avec une paille.

Cobbler Aubriot est un cocktail à base de Ratafia de Bourgogne. Il a été réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Aubriot monumental pour cocktail architectural.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr