



  
Edmond  
**BRIOTTET**  
MAISON FONDÉE EN 1836

## PEGU CLUB

### Ingrédients - 1 Pers.

- Curaçao Triple sec Briottet - 2,5cl
- London Dry Gin - 5cl
- Jus de citron vert frais - 2cl
- Angostura aromatic bitters - 1 trait
- Orange bitters - 1 trait

### 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. Exprimer les essences d'un zeste de citron vert et décorer le cocktail avec celui-ci.

Découvrez la recette cocktail Pegu Club avec du **Curaçao Triple sec**, de Gin, de citron vert et une pointe d'angostura et orange bitter. Pour cette recette de Pegu club, il s'agit de triple sec à 25% pour une version moins alcoolisée du cocktail. Sinon, vous pouvez aussi utiliser le classique **Curaçao Triple Sec à 40%**. Ce cocktail tient le nom d'un club destiné aux Britanniques à l'époque Victorienne à Rangoon en Birmanie et y était le cocktail de la maison. Cocktail réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon.

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)