




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

ENGLISH BREAKFAST COCKTAIL

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur Fleur de Sureau Briottet - 3cl
- London Dry Gin - 3cl
- Thé noir fraîchement infusé - 3cl
- Jus de citron jaune frais - 1,5cl

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 d'orange et décorer le cocktail avec celui-ci.

Découvrez la recette cocktail English Breakfast Cocktail à base de Liqueur de Fleur de Sureau Briottet, de Gin, de Thé noir et de Citron. Créé par **Simon Difford** en 2006 à Londres, cocktail léger et parfumé mettant en valeur la fleur de sureau.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr