



PARKER 75

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème d'Abricot - 1cl
- Champagne - 6cl
- Gin - 2cl
- Jus de citron vert - 1cl
- Sirop de sucre - 1cl
- Peychaud's bitters - 2 traits

Préparation

1. Verser l'amer de Peychaud.
2. Ajouter le jus de citron frais.
3. Puis le sirop de sucre.
4. Ajouter la Crème d'Abricot Briottet.
5. Verser le gin.
6. Shaker énergiquement.
7. Verser le tout dans une coupe et compléter le verre avec le champagne.

Le cocktail Parker 75 est un cocktail à base de **liqueur d'Abricot**, de **Champagne**, de Gin, de citron vert et d'un trait de bitter. Il nous vient tout droit de Londres avec le bartender Pierre-Marie Bisson du mythique bar **Milk & Honey**. Vous pouvez même le voir à l'œuvre avec **la vidéo du cocktail Parker 75**. Psst, pour ce cocktail Parker 75, si vous n'avez pas de Champagne, vous pouvez le remplacer par un bon Crémant de Bourgogne ;)

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr