




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

VALENCIA

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème d'abricot Briottet - 1,5cl
- Cognac VSOP Briottet - 1,5cl
- Jus d'orange fraîchement pressé - 3cl
- Champagne - 10cl

Préparation

1. Ajouter les 3 premiers ingrédients au shaker ainsi que de la glace
2. Shaker énergiquement
3. Double-filtrer dans le verre préalablement refroidi
4. Compléter avec le champagne
5. Décorer et servir

Cocktail à base de Crème d'Abricot Briottet, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Cocktail frais et fruité avec quelques notes d'épices douces.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr