



EB
Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

MULE DE NOËL

Ingédients - 1 Pers.

- Liqueur de Châtaigne - 2 cl
- Armagnac Darroze Mixology VS - 4 cl
- Ginger Beer - 7 cl
- Jus de citron vert - 1 cl

Préparation

Remplir de glaçons un mule mug idéalement (une choppe sinon)

Verser dans l'ordre :

1. L'Armagnac Darroze Mixology VS
2. La Crème de châtaigne Briottet
3. Le citron vert pressé
4. Puis mélanger une première fois.
5. Allonger au ginger beer.
6. Mélanger de nouveau délicatement pour préserver la bulle.
7. Décorer d'un bâton de cannelle.

COCKTAIL MULE DE NOËL À BASE D'ARMAGNAC ET LIQUEUR DE CHÂTAIGNE

Vous cherchez une recette de cocktail originale, qui mélange tradition et modernité ?

Le **Mule de Noël** est fait pour vous ! Ce cocktail revisite le célèbre **Moscow Mule** en y ajoutant une touche **française et festive**.

Un mélange unique et réconfortant. Il associe l'**Armagnac Darroze Mixology VS** (fruité et boisé) à la douceur de la **crème de châtaigne Briottet**, le tout relevé par le piquant du **ginger beer** et la fraîcheur du **citron vert**. Le résultat ? Un cocktail **sophistique mais réconfortant**, parfait pour les amateurs de **saveurs gourmandes**.

Pour quelles occasions ?

Idéal pour un **apéritif entre amis**, un **dîner festif** ou une **soirée cocktail**, ce mélange équilibré entre douceur, acidité et effervescence est **incontournable** pour les fêtes de fin d'année, les soirées d'automne ou même les **terrasses estivales**.

Une recette simple et rapide

Pas besoin d'être un expert ! En **moins de 5 minutes**, avec un **mule mug** (ou une choppe), des glaçons et des ingrédients de qualité, vous obtiendrez un cocktail **impressionnant**. Accessible à tous, des **débutants** aux **barmans confirmés**.

Avec quoi le déguster ?

Le Mule de Noël est **polyvalent** : en **apéritif** pour stimuler l'appétit, ou en **digestif** pour terminer un repas en douceur. Il se marie parfaitement avec des **fromages affinés**, des **noix grillées**, des **charcuteries fumées** ou des **desserts aux fruits secs** (gâteau aux noix, tarte aux pommes...).

Une version plus fruitée ?

Pour un cocktail **plus fruité et acidulé**, inspirez-vous du **Blackberry Mule** : remplacez la crème de châtaigne Briottet par de la **crème de mûre Briottet**. Vous obtiendrez une boisson **violette et pétillante**, parfaite pour l'été, tout en gardant la base rafraîchissante du ginger beer et du citron vert.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr