



**EB**  
Edmond  
**BRIOTTET**  
MAISON FONDÉE EN 1836

## CHESTNUT MARTINI

### Ingrédients - 1 Pers.

- Jo Vodka 101 The Purist - 65 mL
- Crème de châtaigne - 35 mL
- Vermouth - 5mL

### Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons.
2. Shaker vivement.
3. Filtrer dans un verre à martini refroidi.
4. Ajouter une étoile d'anis pour une touche finale.

## CHESTNUT MARTINI : RECETTE DE COCKTAIL RAFFINÉ À LA CRÈME DE CHÂTAIGNE

### Un Cocktail Raffiné pour les Soirées d'Exception

Le Chestnut Martini, créé par **Jo Vodka (@jovodka)**, est une **expérience sensorielle**. Ce cocktail marie la douceur envoûtante de la **crème de châtaigne** à la pureté de la **vodka The Purist 101**, le tout relevé par une touche de **vermouth sec**. Garnie d'une **étoile d'anis**, cette création allie sophistication et chaleur, idéale pour sublimer vos **soirées d'hiver et vos dîners entre amis**.

Ce cocktail séduit par son **équilibre subtil** entre douceur gourmande, fraîcheur et épices. La liqueur de châtaigne apporte une rondeur automnale, tandis que le vermouth sec ajoute une complexité qui en fait une boisson **à la fois accessible et raffinée**.

### Pourquoi le Chestnut Martini est-il un Must ?

Le **Chestnut Martini** se distingue par sa capacité à **élever l'ordinaire en extraordinaire**. Son profil aromatique est à la fois **doux et légèrement épice**. Il constitue un choix parfait pour les amateurs de cocktails à **la fois gourmands et sophistiqués**.

Son **visuel élégant**, en fait également un atout pour vos **réceptions** ou vos **moments de convivialité**. Que ce soit pour un **apéritif chic**, une **soirée festive** ou un **dîner romantique**, ce cocktail saura impressionner vos invités.

## **Avec Quels Accompagnements L'Associer ?**

Le **Chestnut Martini** se marie à merveille avec des **amuse-bouche salés** comme des noix grillées, des fromages affinés ou des canapés gourmands. Son profil aromatique en fait également un **compagnon idéal** pour des desserts à base de chocolat ou de fruits secs.

## **Un Cocktail Polyvalent pour Toutes les Occasions**

Que vous organisiez un **dîner entre amis**, une **soirée cocktail** ou un **événement professionnel**, le **Chestnut Martini** s'adapte à toutes les situations.

## **À Découvrir Également : Le Chestnut Roasting on an Open Fire**

Si vous aimez les **cocktails à base de châtaigne**, ne manquez pas de tester le **Chestnut Roasting on an Open Fire**. Il s'agit d'une autre création hivernale qui marie **rhum, crème de châtaigne et épices** pour un résultat **chaleureux et réconfortant**..

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