

Les cocktails de SEPTEMBRE 2018

Les vacances sont terminées. Restent de bons souvenirs.

Voici DEUX recettes de cocktail pour vous consoler

cocktail **Barbary Coast**



Ingrédients

- 3 cl de [Rhum blanc cubain](#) 1.5 cl de [Scotch Whisky](#)
- 1.5 cl de [Gin](#) 1.5 cl de [Liqueur de cacao incolore](#)
- 1.5 cl de [Crème fraîche liquide](#)

Préparation

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

- Préparation: 3 minutes
- Rendement: 1 cocktail (1 verre)

La "côte de Barbarie" a une saveur vraiment unique qui, même si elle n'est peut-être pas à la portée de tous.

C'est la raison pour laquelle vous pouvez essayer ce cocktail intéressant. Les ingrédients sucrés créent une base lisse et crémeuse tandis que le gin et le scotch ajoutent le caractère dont la boisson a besoin pour l'équilibre. Sans les

caractéristiques de ces deux ingrédients, la côte de Barbarie serait ennuyeuse et juste une autre boisson trop sucrée.

Une chose que nous recommandons est d'utiliser un scotch avec un caractère plus subtil comme ceux des [régions de Lowland ou de Highland](#)



CONTINENTAL SOUR

Ingrédients :



6 cl de whiskey (ou bourbon)

2 cl de sirop de sucre de canne

1 citron vert

1 cl de porto rouge

1 cl de sirop de grenadine

Réalisez la recette "Continental Sour" au shaker.

Frapper le whisky, le jus du citron et le sucre avec des glaçons au shaker. Verser en filtrant la glace dans le verre contenant des glaçons. Terminer par verser délicatement le porto.

Servir dans un verre de type "old fashioned".

*Cette recette a été créée en 2010. C'est une variante de la célèbre recette **Whisky Sour**.*

Il est certain, que vous consommerez avec modération.