

Le Cocktail d' OCTOBRE 2018

Ce mois ci, Jean-Pierre, nous propose :

BLACK SPIDER SPECIAL

Ingrédients :



4 cl de whiskey (bourbon)

2 cl de triple sec

2 cl de jus de citron

2 cl de jus de cranberry

Mise en Oeuvre :

Réalisez la recette "Black Spider Special" au shaker.

Frapper tous les ingrédients avec des glaçons au shaker. Verser en filtrant la glace dans le verre contenant une cerise.

Utiliser un verre de type "Martini".

Décor éventuel : Placez des morceaux de rouleaux de réglisse sur le bord du verre, symbolisant les pattes d'une araignée.

Le « Black Spider » se prépare quant à lui avec de la vodka.

L'abus d'alcool est dangereux. Consommez avec modération.