

6 recettes de cocktails pour la journée mondiale du cocktail le mardi 13 mai



GREY GOOSE, la marque de vodka super premium, propose deux créations qui invitent à la découverte de nouvelles saveurs. Outre sa traditionnelle référence "L'Original", GREY GOOSE propose une gamme de vodkas aromatisées : GREY GOOSE La Poire, GREY GOOSE L'Orange et GREY GOOSE Le Citron.

Chaque variété est conçue pour offrir une expérience gustative exceptionnelle qui met en valeur les arômes naturels des fruits sélectionnés un à un avec soin.

L'arrivée des beaux jours est l'occasion parfaite pour découvrir de nouvelles recettes de cocktails sophistiqués. La Poire Frenchy et le Citron Bloody Mary, ces deux cocktails parfumés et équilibrés mettent en avant des ingrédients d'exception alliant l'élégance de la vodka GREY GOOSE à des associations harmonieuses.

LA POIRE FRENCHY

La douceur de la vodka aromatisée GREY GOOSE La Poire est mélangée au jus d'ananas sucré et au jus de canneberge amer.

INGRÉDIENTS :

3 cl de vodka GREY GOOSE La Poire

6 cl de jus d'ananas

1 larme de jus de canneberge

PRÉPARATION :

Dans un verre glacé rempli de glaçons, ajouter la vodka GREY GOOSE

La poire et du jus d'ananas.

Compléter avec une goutte de jus de canneberge.

Visuels : <https://www.swisstransfer.com/d/cf67ffae-8be6-4862-b7ea-64bd130c4f52>



LE CITRON BLOODY MARY

Le jus de tomate frais et la riche combinaison d'épices ajoutent une note relevée à la saveur du citron de Menton de la vodka GREY GOOSE Le Citron.

INGRÉDIENTS :

4 cl de vodka GREY GOOSE Le Citron

8 cl de jus de tomate biologique de première qualité

2 cl de jus de citron frais

5 ml de sauce Worcestershire

5 ml de soupçons de sauce piquante

Fleur de sel

Poivre noir concassé

PRÉPARATION :

Mettre les ingrédients dans un verre puis couvrir de glaçons.

Transvaser le cocktail en le transférant du verre au coquetelier.

Filtrer dans un verre highball et garni de céleri fraîchement tranché, de poivre noir concassé et de tiges d'herbes aromatiques.

Visuels : <https://www.swisstransfer.com/d/517b51c1-6961-41c1-8f3e-b0aa8579cdd5>



La recette du St-Germain Spritz, la version plus douce et plus fraîche du Spritz

Baptisée en hommage à Saint-Germain-des-Prés, le mythique quartier parisien, la liqueur St-Germain est le fruit de la fascination du distillateur américain Rob Cooper pour la France, son histoire et ses spiritueux (une expertise héritée de son grand-père, N.J. Sky Cooper, créateur, en 1987, de la liqueur Chambord).

Pour révéler sa saveur délicieusement naturelle, chaque bouteille de St-Germain contient jusqu'à 1 000 fleurs de sureau fraîchement sélectionnées et cueillies à la main une fois par an, à la fin du printemps. De cette infusion finement travaillée, naît une liqueur unique parfaitement équilibrée.

Avec l'arrivée des beaux jours, le spritz classique et amer est réinventé avec la douceur et la fraîcheur de la liqueur St-Germain pour donner naissance à l'iconique St-Germain Spritz.

LE ST-GERMAIN SPRITZ

INGRÉDIENTS :

4 cl de liqueur de St-Germain

6 cl de Prosecco

6 cl d'eau pétillante

Glaçons

Garnish : zeste de citron

PRÉPARATION :

Remplir le verre de glaçons, verser les ingrédients dans l'ordre : St-Germain, Prosecco, eau pétillante,

Remuer délicatement,

Agrémenter d'un zeste de citron.

Ce cocktail contient 1,22 unités d'alcool.

Visuels dans ce lien : <https://www.swisstransfer.com/d/d0707691-17ba-487d-a33f-8ddee1c2e04d>





À l'occasion du **World Cocktail Month**, MGallery Collection, Maison Sarah Lavoine et Citadelle Gin proposent une nouvelle expérience autour du cocktail, avec une collection de verres exclusives et des élixirs inédits.

Les 120 MGallery dans le monde serviront ces cocktails, et pour l'arrivée des beaux jours nous vous partageons 2 des recettes créations.

CRYSTAL DIVA

INGRÉDIENTS :

40 ml Citadelle Original

15 ml Xérès Manzanilla

40 ml Sirop au jasmin et à la citronnelle

Vaporisation de fleur d'oranger

RECETTE :

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange,

Remuer, Filtrer dans votre verre à cocktail, puis décorer.

Visuels : <https://www.swisstransfer.com/d/3a065de2-19d4-4c15-8a6d-c4376eb62b66>



HONEY 75

INGRÉDIENTS :

30 ml de Citadelle Original Fatwash à l'huile d'olive

10 ml de Verjus

20 ml de sirop de miel

80 ml de Champagne Pommery Apanage brut

RECETTE :

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange,

Secouer,

Puis filtrer dans un verre à cocktail et ajouter la garniture.

GARNITURE :

Miel en rayon avec des micro-fleurs comestibles.

Visuels : <https://www.swisstransfer.com/d/a2e3e26f-ccfb-49c1-a088-5074fea31308>



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.