Ateliers & saveurs
cuisine • cocktail • vin

Cocktail Signature
par Fanny Gauthier

MONTRÉAL À NOËL !

INGÉRDIENTS :

- 1 citron
- 2 cuil. à thé de confiture de framboises
- 1 bouteille de gin de votre marque préférée. Nous vous recommandons une vodka québécoise tel que : Madison Park, gin Portage, romeo's gin, gin Cirka.
- 2 branches de romarin
- 1 bouteille de fleur d'oranger
- 1 bouteille de jus de canneberge – framboise
- 2 cuil. à thé de sucre glace
- 2 cuil. à thé de canneberges congelées

MATÉRIEL :

- 1 shaker ou pot Mason
- 1 passoire à cocktail ou un petit tamis de cuisine
- 1 presse agrume ou une fourchette
- 1 jigger (verre à mesurer) ou un shooter
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 2 assiettes plates
- 1 verre à pied ou coupette

LE TRUC EN PLUS

Nous vous suggérons de vous préparer quelques croustilles à grignoter entre vos cocktails !

Vous pouvez mettre de la musique pendant le cours de cocktail si vous le désirez, mais n'oubliez pas de mettre vos micros sur mute durant la durée de l'activité.