



## Le Printemps des Liqueurs présente " Liqueurs Show "

### Green & White

Ingrédients:

- 4 cl de liqueur de menthe verte -
- 1 cl de jus de citron vert frais
- 2cl de crème fouettée

Verser dans un shaker la liqueur de menthe et le jus de citron vert, mélanger et servir dans un verre à cocktail. Ajouter délicatement sur le dessus du mélange la crème fouettée avec une cuillère pour une présentation en strates. Astuce : remplacer le jus de citron vert par une liqueur de cacao blanc pour un cocktail dessert au goût des célèbres chocolat/menthe.



## Red Shake

### Ingrédients :

- 4 cl de liqueur de fraise
- 1 cl de jus de citron jaune frais
- 1 cuillère à café de fruits rouges mixés -  
glace à la vanille

Verser dans un blender la liqueur de fraise et le jus de citron jaune, ajouter une poignée de glaçons et mixer. Dans un verre à cocktail, déposer dans le fond les fruits rouges mixés puis verser le cocktail. A l'aide de 2 cuillères, prélever délicatement une quenelle de glace à la vanille à déposer sur le dessus avant de servir. Décorer d'une gousse de vanille sur le bord du verre et d'une cuillère à glace pour la dégustation.



## May Flower

### Ingrédients :

1 cuillère de gelée de cassis  
4 cl de liqueur de violette  
2 cl de jus de cranberry  
2 cl de tonic

2 bonbons à la violette et 1 fleur de violette comestible pour la décoration

Verser dans un shaker la liqueur de violette et le jus de cranberry, mélanger puis ajouter le tonic. Déposer au fond d'un verre à cocktail la gelée de cassis et verser le mélange dessus avec le dos d'une cuillère. Faire tomber au fond du verre 2 bonbons à la violette et placer une fleur de violette flottante au dessus du cocktail.  
Servir avec une petite cuillère pour la dégustation.

