

La recette

# Idées Cocktails

## Curaçao triple sec Giffard

COCKTAILS • FACILE



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS

## Curaçao Triple Sec Giffard

Au nez, agrumes frais et confits caractéristiques des oranges douces et amères. Bouche suaves et délicatement sucrée, impression de fraîcheur des agrumes avec une légère note d'amertume caractéristique des écorces d'oranges et de pamplemousses. Sur glace, le Triple Sec est moins suave, plus vif, avec des notes d'eucalyptus et de fleur d'oranger. Pure sur glace pilée et en cocktails.

### « Tequila Curaçao »

- 3 cl Curaçao Triple Sec
- 3 cl Tequila
- 2 cl Sirop de Caramel
- 4 cl Jus d'Ananas
- 6 cl Jus de Fruit de la Passion

Cocktail à réaliser au Shaker, en se prenant pour Tom Cruise dans le film « Cocktails » ☺



### « Orange Cooler »

- 5 cl Curaçao Triple Sec
- 1 cl Clément-Shrubb créole
- 8 cl Ginger Ale

Cocktail à réaliser au verre à mélange. Garnissez de zestes de citron et d'orange.



### « Corpse Reviver »

- 2,5 cl Gin
- 2,5 cl de Banane mixée
- 2,5 cl Curaçao Triple Sec
- 2,5 cl Jus de citron frais
- 1 Cuillère à café Absinthe

Remplir le shaker de glaçons et verser les ingrédients. Agiter jusqu'à ce que les parois soient glacées. Filtrer dans un verre préalablement refroidi et garnir d'une cerise et d'un zeste d'orange.

