

RECETTE #3 - LE COSMO ÉDITION RHUM



Revisitez
l'emblématique
Cosmopolitan grâce à
cette nouvelle recette
au profil aromatique
puissant, frais et épicé.



INGRÉDIENTS

- 4 cl de Rhum
- 2 cl de Triple Sec
- 2 cl de jus de carotte
- 2 cl de citron vert
- Déco : 1 tranche de gingembre frais

1

Choisissez un verre à cocktail Royal Limoges.

2

Prenez votre shaker Royal Limoges et versez-y : le rhum, le triple sec, le jus de carotte et le jus de citron vert. Ajoutez des glaçons et shakez vigoureusement !

3

Filtrez le mélange dans votre verre à cocktail Royal Limoges.

4

Décorez d'une tranche de gingembre frais. Dégustez !

LA SUBTILITÉ DES ACCORDS

Le rhum, rappelle les saveurs exotiques de l'été indien.

Le triple sec, aux notes d'agrumes, donne de la puissance à l'ensemble.

Le jus de carotte, gorgé de vitamines et de nutriments, apporte de la douceur.

Le citron vert, se marie parfaitement avec le rhum grâce à son goût acidulé et légèrement amer.