

LE COCKTAIL DU MOIS

Mai

— LE "TULIPE ROSE" —



PORTO BLANC, COINTREAU,
CRÈME DE FRAMBOISE, GOUTTE
DE TABASCO, GLACE PILÉE

8,90€

BEST WESTERN PLUS VANNES CENTRE-VILLE ****
RESTAURANT LE PATIO STE-ANNE
6 PLACE DE LA LIBÉRATION 56000 VANNES - 02 97 63 20 20
BESTWESTERN-VANNESCENTRE.COM

LE COCKTAIL DU MOIS

Mai

LE "TULIPE ROSE"

INGRÉDIENTS

Pour 1 cocktail

- 4 cl de Porto blanc
- 4 cl de Cointreau
- 4 cl de crème de framboise
- 1 goutte de Tabasco
- de la glace pilée
- framboises

ÉTAPES

- 1 Dans un joli verre, ajoutez de la glace pilée à la moitié.
- 2 Versez le Porto blanc, le Cointreau, la crème de framboise et une goutte de Tabasco.
- 3 Ajoutez une paille et un agitateur, puis mélangez le tout.
- 4 Ajoutez enfin quelques framboises et dégustez !