

Green Fees

- 2 tranches fines de concombre frais
- 5 feuilles de basilic
- 40 ml d'Aquavit
- 10 ml de **Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron**
- 20 ml de Cordial Organique de fleur de sureau
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)

PRÉPARATION : Piler la chair de concombre dans un shaker et ajouter les feuilles de basilic. Verser ensuite les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer de fines tranches de concombre ou d'une brochette de boules de concombre.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

[RETOUR](#)

