

## Figgranaga

- 45 ml Tequila Reposado 100% Agave
- 15 ml Triple Sec Joseph Cartron
- 10 ml Liqueur de Grenade Joseph Cartron
- 15 ml Malbec
- 20 ml citron vert pressé
- 1 petite cuillère de confiture de figue

**PRÉPARATION :** Givrer préalablement le verre au sel pimenté. Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre type verre à cocktail pour Margarita.

**DÉCORATION :** sel pimenté.

### Note de Dégustation

Le vin apporte une note plus ronde à cette variante de la Margarita. Frais et acidulé, ce cocktail estival, légèrement fruité par la liqueur de Grenade est très agréable en apéritif comme en début de soirée.

Créé par Joseph Akhavan

