

Havana Special



Un équilibre frais entre saveurs sucrées & notes d'agrumes
La profondeur liée au vieillissement en fût et le soupçon de vanille d'Espécial apportent une onctuosité bienvenue à cette boisson piquante, aux notes d'agrumes. Essayez cette recette !

Ingrédients:

50 ml de Havana Club Especial
25 ml de jus d'ananas frais
0.5 citron vert
5 ml de liqueur de Marasquin
10 ml de sirop de sucre
1 cerise au Marasquin
3 glaçons
1 shaker ou grand pot à couvercle

Etapes:

1. Versez le rhum Havana Club Especial, le jus d'ananas, le sirop de sucre, le jus de citron vert frais et la liqueur de Marasquin dans un shaker ou un grand pot à couvercle.
2. Remplissez de glaçons et agitez énergiquement pendant 30 secondes.
3. Versez dans un verre à cocktail à l'aide d'une passoire.
4. Décorez avec la cerise et... c'est prêt !