



SPICY MANDARINO

Tony Bellavia

COCKTAIL SPICY MANDARINO

- Gin 4 cl
- Jus de mandarine SICOLY® 4,5 cl
- Jus de Sudachi SICOLY® 1 cl
- Liqueur de mandarine 1,5 cl
- Grains de poivre de Sichuan 8 à 10
- Petit piment thaï 1
- Feuilles de basilic 3

Dans la grande timbale du shaker, piler le piment, le poivre et les feuilles de basilic.

Ajouter le gin, la liqueur de mandarine, les jus de mandarine et de sudachi SICOLY®.

Remplir le shaker de glaçons et shaker pendant 20 secondes.

Verser en double filtrant dans un verre à cocktail.

Décorer avec les feuilles de basilic et un petit piment rouge.

Servir immédiatement.





COCKTAIL SPICY MANDARINO

- Gin 4 cl
- SICOLY® Mandarin juice 4,5 cl
- SICOLY® Sudachi juice 1 cl
- Mandarin liqueur 1,5 cl
- Sichuan peppercorns 8 à 10
- Thai bird's eye chili 1
- Basil leaves 3

In the large bowl of a shaker, muddle the chili pepper, pepper, and basil leaves.

Add the gin, mandarin liqueur, and SICOLY® mandarin and sudachi juices.

Fill the shaker with ice cubes and shake for 20 seconds.

Double-strain into a cocktail glass.

Garnish with the basil leaves and a small red chili pepper.

Serve immediately.

