



## Boissons avec alcool French 75



3 min	3 min	0	0	173
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

## Étape 1

Préparation French 75

- Rafraichir une coupe à champagne avec des glaçons.
- Pour la réalisation de ce cocktail il faut avoir un shaker et un jigger pour mesurer les ingrédients.
- Mesurer le jus de citron dans le jigger puis verser dans le shaker
- 4 Ajouter le sirop de sucre dans le mélange.
- 5 Ajouter le gin.
- 6 Shaker le mélanger.
- 7 Vider la coupe rafraichit au préalable avec les glaçons.
- à l'aide d'un strainer et d'une passoire, verser le mélange dans la coupe.
- Pour ouvrir le champagne de façon élégante il suffit de la poser sur la paume de la main et la faire tourner le bouchon délicatement et lentement.
- 10 Remplir la coupe aux trois quarts de champagne.
- Ne pas mettre trop de champagne dans le cocktail afin de ne pas perdre le gout du gin et du jus de citron.
- Prendre un zeste de citron suffisamment large pour pouvoir le retravailler ensuite.

Réaliser de fines lamelles avec le zeste de citron.

Ingrédients pour 1 personne

## Ingrédients cocktail French 75

- 4 cl **Gin**
- 1 trait Champagne
- 2 cl Jus de citron
- 1.5 cl Sirop de sucre
- 1 pincée(s) Zeste(s) de citron
- 1 Glacon(s)

- Presser une lamelle légèrement au dessus du verre de façon à le parfumer.
- 15 Faire le tour du bord du verre avec le zeste de citron.
- Twister le zeste de citron légèrement et le placer dans le verre.