



Boissons avec alcool
French 75



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

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 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation French 75

- 1 Rafrachir une coupe à champagne avec des glaçons.
- 2 Pour la réalisation de ce cocktail il faut avoir un shaker et un jigger pour mesurer les ingrédients.
- 3 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 mélange.
- 7 Vider la coupe rafraichit au préalable avec les glaçons.
- 8 À l'aide d'un strainer et d'une passoire, verser le mélange dans la coupe.
- 9 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.
- 11 Ne pas mettre trop de champagne dans le cocktail afin de ne pas perdre le gout du gin et du jus de citron.
- 12 Prendre un zeste de citron suffisamment large pour pouvoir le retravailler ensuite.
Réaliser de fines lamelles avec le zeste de citron.

13

14 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.

16

Twister le zeste de citron légèrement et le placer dans le verre.