



Boissons avec alcool
Martinez



5 min	5 min	0	0	170
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour le
cocktail**

2 verre(s) **Glaçon(s)**
6 cl **Gin**
1.5 cl **Vermouth blanc**
2 goutte(s) **Angostura**
1 unité(s) entière(s)
Zeste(s) d'orange

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Placer des glaçons dans un verre à Martini.
- 2 Utiliser la timbale du shaker comme verre de mélange.
- 3 Verser des glaçons dans la timbale pour la rafraichir.
- 4 Faire une trentaine de tours avec une cuillère à mélange pour bien la rafraichir.
- 5 Drainer l'eau qui se trouve à l'intérieur à l'aide d'une passoire à cocktail.
- 6 L'eau doit être retirée pour ne pas noyer le cocktail.
- 7 Verser le gin dans la timbale.
- 8 Ajouter le Carpano.
- 9 C'est le Carpano qui donnera au cocktail sa couleur ambrée finale si particulière.
- 10 Ajouter l'angostura.
- 11 Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en faisant une trentaine de tours.
- 12 Ne pas faire plus de 30 tours, sinon le cocktail sera trop dilué et noyé.
- 13 Vider le verre de ses glaçons et verser le cocktail dans le verre en le faisant passer au travers d'une passoire.

- 14 Couper un large zeste d'orange très régulier.
- 15 Le presser sur le cocktail et le passer tout autour du verre.
- 16 Enrouler le zeste sur lui-même et le placer dans le verre.