

Distillerie du Centre Cocktail



Hardi què tè débouèrè



Par les étudiants de 1ère année BTS
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation
JEAN MONNET
LIMOGES - Promotion 2010
www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

Il fallait oser, le mélange d'un anisé, le Panazô, et du lait. Le résultat donne un caractère original, un côté ensoleillé, dans ce cocktail presque provençal avec sa touche d'orgeat.

Ingrédients

- 2 cl de Pastis Panazô
- 10 cl de lait
- 1 cl de sirop d'orgeat

Recette

Dans un tumbler haut mettre 2 cl de Panazô.
Shaker 10 cl de lait et 1 cl de sirop d'orgeat.
Verser sur le Panazô.
Prélever la mousse de lait dans le shaker et disposer sur le cocktail.
Servir avec un mélangeur.