

# Distillerie du Centre Cocktail



## Irresistible Drink



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](http://www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr)

Cocktail frais, original, à consommer after lunch. La Gauloise Verte et ses arômes puissants, la force d'un café du Kenya sont adoucis par une glace au chocolat et une chantilly légère. A déguster selon un cérémonial préétabli : prélever à la cuillère un soupçon de chantilly et de cocktail puis savourer.

### Ingrédients

- Un café expresso Kenya froid
- Une boule de glace chocolat
- 4 cl de Gauloise Verte
- Une cuillère à soupe de chantilly peu sucrée
- De fines pépites de chocolat

### Recette

Réaliser un expresso « Kenya » et le refroidir.

Au blender : mixer le café expresso froid avec la boule de glace chocolat.

Dans un double verre à cocktail :

- Verser les 4 cl de Gauloise Verte,
- Ajouter le mélange du blender,
- Ajouter la cuillère à soupe de chantilly et les fines pépites de chocolat.