

Distillerie du Centre Cocktail



Pep's d'Epices



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

Du Pep's pour ce cocktail alliant pétillant du cola et tradition du Vin de Feste et du Cognac. Florilège d'épices, de saveurs, de douceur, de vivacité, ce mélange surprenant est à servir frais.

Ingrédients

- 1 cl de jus de citron
- 4 cl de Vin de Feste
- 2 cl de Cognac
- 8 cl de cola

Recette

Remplir le shaker à moitié de glace.

Verser le jus de citron, le Cognac et le Vin de Feste.

Shaker.

Verser le cocktail dans un tumbler haut et rajouter le cola.