

Distillerie du Centre Cocktail



Sève Vanillée



Par les étudiants de 1^{ère} 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

Pépites noires sur une partition de rondeur et de finesse : de quoi satisfaire les amateurs comme les épicuriens avec ce cocktail qui mérite beaucoup de fraîcheur !

Ingrédients

- 4 cl de Sève Centrale
- 4 cl de jus d'orange
- Graines d'1/4 de gousse de vanille

Recette

Remplir le shaker à moitié de glace.
Mettre la Sève Centrale et le jus d'orange.
Ajouter les graines de gousse de vanille.
Verser dans un double verre à cocktail.