

N°168



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Cocktails avec la Vodka Russe Parliament



NICOLAS

Préparation : 1 Min

Une mode venant de Moscou, née dans les clubs de la métropole Russe, débarque maintenant en Europe - une vodka douce et des œufs de saumon (red caviar en russe) sur un toast de citron à déguster conjointement. **Voici la recette** : Appréciez d'abord le goût du "red caviar" en croquant le citron et les grains rouges puis buvez votre vodka Parliament d'un coup ! À la russe. Vous découvrirez alors une expérience gustative unique!



« **Chocolate-Mint-Martini** »

8 feuilles de Menthe
3 cl. de Vodka PARLIAMENT
3 cl. Crème de Cacao
1 trait de Cointreau

« **From Russia with love** »

(Une variante des Martinis James Bond "The Vesper")
6 cl. Gin
2 cl. Vodka PARLIAMENT
1 cl. Lillet Rouge

« **Q** »

4 cl. Vodka PARLIAMENT
2 cl. Sirop de Sucre
1,5 cl. Jus de Citron
Rondelles de concombre
Un peu de Wasabi
Une goutte d'Angostura

« **B.O.B.** »

2 feuilles Basilic
1 cl. Cassis
0,5 cl. Jus de Citron
2 cl. Vodka PARLIAMENT
10 cl. Champagne
1 cuillère de poudre de sucre

« **Lilja** »

3 cl. Vodka PARLIAMENT
1,5 cl. Sirop de Sucre
1,5 cl. Jus de Citron
Romarin
Sauge
1 cuillère de blanc d'œuf
Complétez avec du soda



Purifiée avec du lait selon une technique ancestrale datant des Tsars. Le procédé de coagulation biologique ainsi obtenu permet d'éliminer toutes les impuretés et substances nocives provenant de la distillation.

le conseil de votre caviste :
Parliament Vodka Russie