



COCKTAIL MANDARINE NAPOLEON SOUR

À BASE DE MANDARINE NAPOLEON

NICOLAS

Préparation : 5min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 1 COCKTAIL

- 5cl de Mandarine Napoléon
- 2cl de sirop d'orange
- 1 blanc d'œuf
- 2cl de citron vert
- Un zeste d'orange

• Dans un shaker, verser la liqueur Mandarine Napoléon, le citron vert pressé, le sirop d'orange et le blanc d'œuf.

• Le remplir de glace cube et shaker énergétiquement.

• Passer l'ensemble dans un verre old-fashioned rempli de glaçons.

• Garnir d'un zeste d'orange.

Inventée à la fin du XVIIIème siècle par Antoine-François de Fourcroy, Comte d'Empire de Napoléon, Mandarine Napoléon est une liqueur raffinée à base de cognac, de zeste de mandarine de Méditerranée et d'un mélange secret d'épices.



Imprimé sur papier PERC, issu des forêts gérées durablement

*LA SUGGESTION
DU CAVISTE*

**MANDARINE
NAPOLEON**

LIQUEUR 38°

Distillée selon une recette plus que centenaire, la Mandarine Napoléon est le fruit du mariage harmonieux des meilleures mandarines et d'un alcool soigneusement choisi. Digestive et savoureuse, elle se consomme seule ou en cocktail.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.