

Séance du : 10/10/2017

Thème : Etats-Unis
Intervenante : Martine L

AMÉRICANO

L'Américano est un cocktail à base de Campari, Martini rouge, quelques glaçons et zestes d'agrumes. Un cocktail apprécié plus particulièrement par les femmes, pour sa fraîcheur et sa douceur...

Difficulté : Facile Coût : Bon marché Temps de préparation : 5 min

Ingrédients (1 personne)

2 cl de Vermouth rouge (Type Martini)
5 cl de Campari
6 cl d'eau gazeuse (environ)
1/2 tranche d'orange
1/2 tranche de citron
1 verre type long drink

Préparation

ÉTAPE 1 :

Mettez 3/4 glaçons dans un verre type long drink.

ÉTAPE 2 :

Versez le Vermouth, puis le Campari.

ÉTAPE 3 :

Ajoutez les 1/2 tranches d'orange et de citron.

ÉTAPE 4 :

Puis rajoutez l'eau gazeuse.

ÉTAPE 5 :

Servez avec une paille !