



Les élèves du Lycée KYOTO nous accompagnent chaque jour de la semaine académique.

Lundi 29 mars, c'est Matthew PEDROS qui nous propose, pour l'after work, un cocktail conçu pour sa participation au Meilleur Apprenti de France 2021

« Grâce à ce Concours, ma création est en hommage à Paris et à ces nuits Parisiennes, à l'amour d'où le sirop de rose et le gingembre qui relève ce cocktail que j'estime rafraîchissant et original »

Cocktail réalisation au shaker :

Ingrédients :

6 cl de pamplemousse
6 cl de cranberry
0.5 cl de sirop de gingembre
2.5 cl sirop de rose
Allonger de 3 cl de Schweppes

Décoration:

Des quartiers de pommes

Préparation :

1. Rafraîchir le shaker et le verre à cocktail
2. Mettre les ingrédients dans le shaker
3. Shaker
4. Verser le cocktail dans le verre fantaisie
5. Décorer avec une pique de bambou garnie de quartiers de pommes
6. Servir

