FEVER-TREE

MIX with the BEST

London Mule

PREMIUM GINGER BEER

Découvrez la recette du London Mule, un cocktail tendance à base de gin, frais et épicé, parfait pour vos soirées.

DIFFICULTÉ: 1

VERRE: MUG

INGRÉDIENTS

NOMBRE DE COCKTAILS 1

Premium Ginger Beer	150 ml
Gin	50 ml
Quartier de citron vert	2

RECETTE

Étape 1 : Remplissez une tasse en cuivre ou un verre tumbler de glaçons afin de créer une base bien fraîche pour ce cocktail London Mule.

Étape 2 : Versez 50 ml de gin de qualité, base essentielle de la recette du London Mule.

Étape 3 : Complétez avec 150 ml de Fever-Tree Premium Ginger Beer, pour apporter au cocktail au gin toute sa fraîcheur et ses notes épicées.

Étape 4 : Pressez légèrement un quartier de citron vert au-dessus du verre afin de libérer ses huiles essentielles, puis déposez-le dans le London Mule pour une touche acidulée.

Étape 5 : Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère à cocktail afin d'harmoniser les saveurs sans altérer l'effervescence.