

# LE COCKTAIL LEMON DROP, COMME à MANHATTAN

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/lemon-drop/>

Un cocktail à base de Citron, rafraichissant et intense, un classique des cocktails Américains

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Cocktail, Boisson,

## Ingrédients

### Pour 2 verres

100 grammes de Glaçons

76 grammes de Vodka 7,6 Centilitres/76 Millilitres. Marque Tito de préférence

66 grammes de Liqueur Limoncello 6,6 Centilitres/66 Millilitres. Une liqueur à base de citron

60 grammes de Liqueur Cointreau 6 Centilitres/60 Millilitres

1 Jus de Citron 50 grammes

60 grammes de Sirop à 30 Baumé 6 Centilitres/60 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Pour 1 verre

50 grammes de Glaçons

38 grammes de Vodka 3,8 Centilitres/38 Millilitres. Marque Tito de préférence

33 grammes de Liqueur Limoncello 3,3 Centilitres/33 Millilitres. Une liqueur à base de citron

30 grammes de Liqueur Cointreau 3 Centilitres/30 Millilitres

1/2 Jus de Citron 25 grammes

30 grammes de Sirop à 30 Baumé 3 Centilitres/30 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Pour 4 verres

200 grammes de Glaçons

152 grammes de Vodka 15,2 Centilitres/152 Millilitres. Marque Tito de préférence

132 grammes de Liqueur Limoncello 13,2 Centilitres/132 Millilitres. Une liqueur à base de citron

120 grammes de Liqueur Cointreau 12 Centilitres/120 Millilitres

2 Jus de Citron 100 grammes

120 grammes de Sirop à 30 Baumé 12 Centilitres/120 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

## Instructions

## LE COCKTAIL LEMON DROP, COMME à MANHATTAN

1. Presser un Citron afin d'obtenir le Jus de Citron (1)
2. Dans un shaker (ou une bouteille fermée), verser tous les ingrédients : les Glaçons (100 g), la Vodka (76 g ou 7,6 Centilitres/76 Millilitres) (Marque Tito de préférence), la Liqueur Limoncello (66 g ou 6,6 Centilitres/66 Millilitres), la Liqueur Cointreau (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres), le Jus de Citron (1), le Sirop à 30 Baumé (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres)
3. Pour le Sirop à 30 Baumé (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres) : La recette est ICI
4. Boucher (fermer) le shaker
5. Remuer (shaker) énergiquement
6. Filtrer afin de ne garder le liquide (et jeter les Glaçons)