

# DRINKS.

## Triple Orange



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **5cl** de gin
- **3** gouttes d'Orange Bitters
- **1** cuillère à soupe de marmelade d'orange amère
- **15cl** d'eau tonique
- Glaçons
- **Tranche** d'orange

### Préparation

- 1.** Verser le gin et la marmelade d'orange dans un verre et bien remuer.
- 2.** Ajouter des glaçons et les bitters et remuer à nouveau.
- 3.** Verser l'eau tonique.
- 4.** Presser la tranche d'orange sur le verre et l'utiliser comme garniture.



### Description

Le cocktail Triple Orange est une variation sucrée et fruitée du Gin & Tonic servi dans un verre ballon, un verre highball ou un tumbler. La boisson est souvent préparée avec le gin Mare méditerranéen, car ses notes d'herbes et d'agrumes s'accordent parfaitement avec les saveurs du Triple Orange. Ces arômes d'orange sont ajoutés au Gin Tonic sous la forme de Cocktail Bitters, d'une tranche d'orange et de marmelade d'orange. Le cocktail contemporain Triple Orange, qui constitue une excellente boisson avant ou après le repas du soir, est l'une des recommandations officielles de Gin Mare en matière de boissons. La recette n'a pas encore gagné trop de popularité et est parfois principalement réalisée en privé - il reste à voir si le cocktail fruité d'été pourra également s'imposer à l'avenir dans les bars branchés de ce monde.