

DRINKS.

Sea Breeze



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5cl** de vodka
- **10cl** de jus de canneberge
- **5cl** de jus de pamplemousse

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un verre highball.
2. Garnir avec un quartier de citron vert



Description

Créé dans les années 1980, le Sea Breeze est un cocktail à base de vodka avec des notes fruitées de canneberge. La variante précédente est connue depuis les années 1930, où elle est apparue pour la première fois dans le légendaire "The Savoy Cocktail Book", sous le nom de Sea Breeze Cooler à base de gin. Au fil des ans, le cocktail est devenu un incontournable jusqu'à ce qu'il prenne sa forme actuelle à base de vodka avec du jus de canneberge. Il est relativement simple à préparer et peut être élaborer avec n'importe quelle vodka.