

---

## PEAR CLARIDGE COCKTAIL

---

Avec  
Alcool Froid Short Drink



### INGRÉDIENTS

- 2cl sirop Triple Sec 1883
- 2cl sirop Poire 1883
- 2cl Vermouth Routin Dry
- 4cl eau de vie de poire
- 1 traits Bitters prune

Le Claridge est un célèbre cocktail du Savoy Cocktail Book de 1930, voici une variante complexe et puissante.

### PRÉPARATION

Dans la partie inférieure du shaker, verser l'ensemble des ingrédients. Remplir de glace et shaker vigoureusement pendant 10 secondes. Filtrer dans un verre Martini préalablement rafraîchi.

Décorer d'une écorce de citron et d'un éventail de poire.

---

### SIROP ASSOCIÉ

---



TRIPLE SEC 1883



POIRE 1883