


Pim's Bartender
Cocktails Designer & Drinks Enhancer

MOSCOW MULE





MOSCOW MULE

Le Moscow Mule est né à Los Angeles dans les années 1940 et a pris racine dans le cadre d'une campagne de marketing menée par une jeune entreprise de vodka.

La Mule est catégoriquement définie par la présence de gingembre, donc la plupart des suggestions pour une bonne mule commencent par la racine (de gingembre).

Une vraie mule devrait être froide comme l'Arctique, chaque gorgée exerçant la puissance d'un refroidisseur rapide.

La tasse en cuivre caractéristique aide à atteindre cet objectif.



Durée : 30 sec



Difficulté : Facile



Quantité : 1 personne

Quantités

4cl

2cl

15cl

1 quartier

Ingrédients

Vodka

Jus de citron vert frais

Ginger Beer

Citron vert

Préparation

Remplir un verre à mule de glaçons

Verser la Vodka et le jus de citron vert frais

Compléter avec le Ginger Beer

Servir avec un quartier de citron vert