

Le cocktail au cidre

Pour 2 personnes

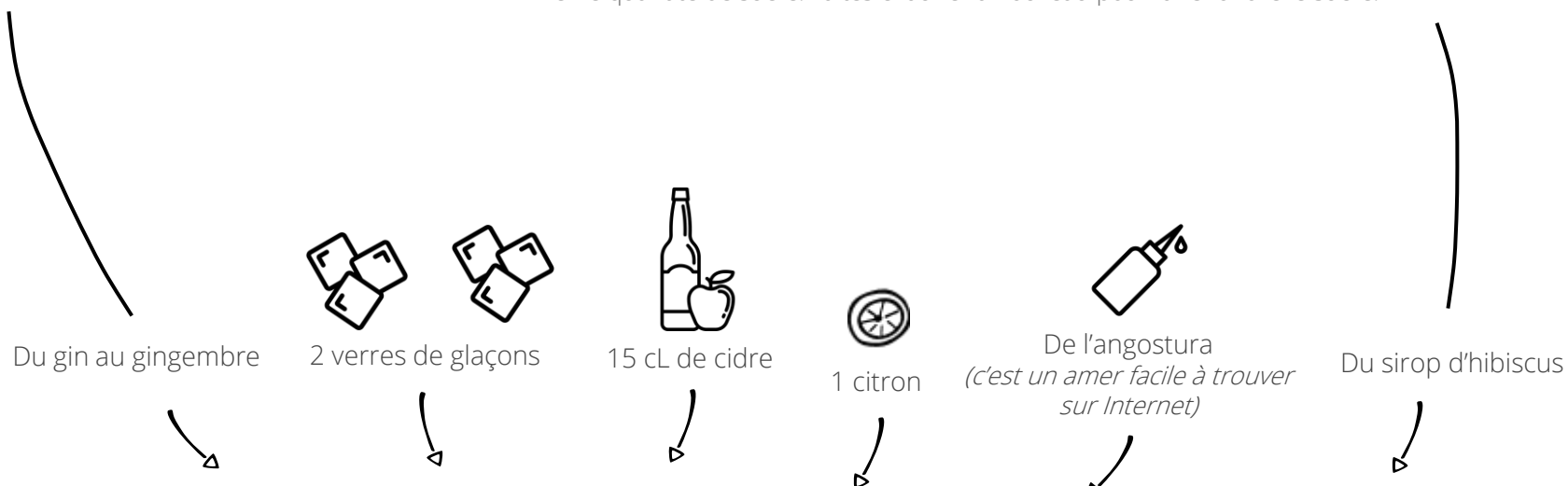


1 LE GIN AU GINGEMBRE

Coupez le gingembre en lamelles, et ajoutez-le au gin. Laissez macérer quelques jours.

LE SIROP D'HIBISCUS

Faire frémir l'eau, et y ajouter les fleurs et la menthe. Laissez bouillir quelques instants, puis coupez le feu, et laissez refroidir. Filtrez le jus, puis pesez l'eau, et ajoutez-y la même quantité de sucre. Faites chauffer à nouveau pour faire fondre le sucre.



2

Remplissez un verre de glace pour le refroidir. Pressez le citron. Dans un shaker, versez 4 cL de gin au gingembre (ou 1,25 once si comme Ronan vous utilisez le système métrique canadien !). Ajoutez 2 cL de jus de citron, et 3 cL de sirop d'hibiscus. Ajoutez 2 traits d'angostura et un verre de glaçons... Shakez puis ajoutez 15 cL de cidre.

3

Jetez la glace du verre, et remplissez-le à nouveau de glace. Versez le cocktail, et décorez le tout d'une petite fleur. Et voilà de quoi désaltérer 2 personnes !

