



LE GOURMANDISE

Ingrédients

Liqueur de Pain d'Épices	2cl
London Dry Gin 37,5%	4cl
Infusion hibiscus menthe poivrée cassis (produit à trouver en magasin bio)	6cl
Sucre de canne	3cl

Les étapes

Rafraichir le verre à dégustation avec des glaçons.

Dans un shaker verser 1 pelle de glaçons et les différents ingrédients.

Shaker jusqu'à ce que le mélange soit refroidit.

Filter dans le verre à dégustation duquel on a enlevé la glace.

Cocktail servi avec une demi nonnette de pain d'épices cœur cassis en accompagnement, c'est un délice dijonnais !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr