



## Pumpkin Brandy Alexander

### Ingrédients

Cognac	45 ml
Crème de Cacao Blanc	30 ml
Crème	30 ml
Sirop de miel aux graines de courge grillées	10 ml

### Les étapes

Pour fabriquer le sirop de miel de courges grillées :

- Mettez 100 g de graines de courge grillées et 200 g de miel dans un sachet et faites-le chauffer au bain-marie, dans une eau à 55 degrés, à l'aide d'un thermoplongeur pendant 2 heures
- Versez 100gr d'eau bouillante dans le sachet et remuez
- Mixez au blender pendant 10 secondes
- Filtrez la préparation et remuez, vous avez votre miel aux graines de courge grillées !

Pour le cocktail :

- Versez dans un shaker le cognac, la crème de cacao blanc et la crème.
- Ajoutez le miel aux graines de courge grillées
- Ajoutez de la glace
- Shakez
- Versez dans un verre à cocktail en filtrant la préparation
- Déposez une graine de courge sur le cocktail pour sa décoration
- Dégustez !

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)