



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