



Spritz Abricot Citronnelle

Ingrédients

GIN	15 ML
Crème d'Abricot	25 ML
Citron vert	10 ML
Sirop de sucre Gingembre Citronnelle maison*	25 ML
Eau pétillante	100 ML
Citronnelle fraîche *	100 G
Gingembre frais *	50 G
Sirop d'agave *	500 ML

Les étapes

Ajoutez dans le verre:

Gin – 15ml

Liqueur d'abricot briottet – 25ml

Citron vert – 10ml

Sirop de sucre Gingembre Citronnelle maison- 25ml
*recette ci-dessous

Eau pétillante – 100ml

Garnir de tranches de gingembre et de fleurs
comestibles Alyssum

*Pour faire le Sirop de sucre Gingembre Citronnelle
maison:

- Étape 1 : • Couper la citronnelle et le gingembre en petits morceaux.
- Étape 2 : Ajouter dans un pot de type « Kilner » : • gingembre haché • citronnelle fraîche (hachée en petits morceaux) • sirop d'agave
- Étape 3 : • Laisser infuser pendant environ 48 heures

- Étape 4 : • Retirer le mélange du pot et filtrer l'agave maintenant aromatisé de la citronnelle et du gingembre.
- Dernière étape : • Conserver dans une bouteille en verre propre et réfrigérer • Étiqueter la date d'utilisation et le nom du produit • Toujours conserver au frais. Durée de conservation 8-10 jours (toujours conservé au frais, cela devrait durer 8-10 jours)

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr