



Printemps Sabs

Les étapes

1. Ajouter tous les ingrédients au verre à mélange préalablement refroidi.
2. Mélanger avec de la glace
3. Filtrer dans le verre sur un gros cube de glace.
4. Décorer avec des fleurs blanches et servir.

Cordial de thé au jasmin : infuser 6 g de thé au jasmin dans 20 cl d'eau chaude pendant 3 minutes. Filtrer et ajouter 7 g d'acide citrique ainsi que 60g de sucre. Mélanger jusqu'à dilution totale du sucre et embouteiller.

Alternative plus simple : infuser du thé au jasmin, le filtrer puis le peser et y ajouter le même poids en sucre, bien mélanger jusqu'à dilution de tout le sucre pour en faire un sirop. Remplacer le cordial dans le cocktail par 1,5 cl de sirop de thé au jasmin et 2 cl de jus de citron. Réaliser le cocktail au shaker dans ce cas.

Ingrédients

Liqueur de Rhubarbe Briottet	1,5cl
Le Gin Sab's (ou un classique London Dry Gin)	4cl
Cordial de thé au jasmin	2,5cl

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr