

BRAMBLE

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Crème de Mûre Briottet	**2,5 cl**
London dry Gin	**5 cl**
Jus de citron jaune frais	**2,5 cl**
Sirop de sucre de canne	**1 cl**

PRÉPARATION

1. Ajouter le gin, le citron et le sirop de sucre dans un shaker avec la glace et shaker énergiquement.
2. Remplir de glace pilée un verre Old-Fashioned double refroidi au préalable.
3. Filtrer le cocktail.
4. Verser doucement la crème de mûre par-dessus.
5. Décorer de mûres fraîches et d’une rondelle de citron.
6. Servir avec une paille.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.