




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

BRAMBLE

Ingrédients - 1 Pers.

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

Préparation

Pour réaliser le cocktail Bramble, voici les différentes étapes:

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.

Recette du cocktail Bramble à base de Liqueur de Mûre, de Gin, de Citron et de sirop de sucre. Un grand classique du monde du bar. Le cocktail présenté en photo a été réalisé chez **Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon**. A l'origine, le cocktail Bramble est créé en 1984 par le barman Dick Bradsell au Fred's Club à Londres. Il s'agit d'un des quelques cocktails entrant dans la catégorie des "classiques modernes".

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr