ABRICOT DE PROVENCE

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Crème d'abricot Briottet	**20 ml**
Cognac infusé au gingembre et au thym	**40 ml**
Rosé de Provence	**40 ml**
Jus de citron	**15 ml**
Eau gazeuse	**30 ml**

PRÉPARATION

1. Mélangez 100 ml de Cognac, 15 g de gingembre frais coupé en rondelles et 6 brins de thym dans un siphon. Chargez avec une cartouche de N_2O, agitez pendant 10 secondes, puis chargez avec une deuxième cartouche et laisser reposer pendant 3 minutes. Purgez la pression, laisser reposer pendant 5 minutes, puis filtrez.
2. Dans un verre à mélange rempli de glaçons, mélangez 40 ml de votre Cognac infusé au gingembre et au thym, 20 ml de Crème d’Abricot Briottet, 40 ml de rosé sec de Provence et 15 ml de jus de citron vert frais.
3. Mélangez soigneusement jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi, puis versez le liquide dans un verre à whisky préalablement refroidi, par-dessus un seul gros glaçon.
4. Ajoutez 30 ml d'eau gazeuse au cocktail, mélangez délicatement, puis décorez avec une feuille de basilic.

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