




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

PRINTEMPS SABS

Ingrédients - 1 Pers.

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

Préparation

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.

Printemps Sabs est un cocktail à base de **Liqueur de Rhubarbe Briottet**, de **Gin**, et d'un **Cordial de thé au jasmin**.
Cocktail floral et fruité aux subtiles notes de jasmin.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr