



## LE GOURMANDISE

### Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Pain d'Epices - 2cl
- London Dry Gin 37,5% - 4cl
- Infusion hibiscus menthe poivrée cassis (produit à trouver en magasin bio) - 6cl
- Sucre de canne - 3cl

### Préparation

Rafraichir le verre à dégustation avec des glaçons.

Dans un shaker verser 1 pelle de glaçons et les différents ingrédients.

Shaker jusqu'à ce que le mélange soit refroidit.

Filtrer dans le verre à dégustation duquel on a enlevé la glace.

Cocktail servi avec une demi nonnette de pain d'épices cœur cassis en accompagnement, c'est un délice dijonnais !

Découvrez la recette cocktail Le Gourmandise à base de Liqueur de Pain d'Epices, de Gin et d'Infusion hibiscus menthe poivrée cassis. Cocktail à base de **Liqueur de Pain d'Epices Briottet**, créé et réalisé par Fabrice Burdin de **Cocktails Art Agency** à la **Foire de Dijon 2021**. Cocktail Le Gourmandise subtil où les épices du gin s'associent au pain épices et à une douce infusion de cassis.

**Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)**