



RHUBARB AND CUSTARD SPRITZ

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Rhubarbe Briottet - 3cl
- Poitín ou à défaut de la vodka - 3cl
- Jus de citron - 3cl
- Sirop de cannelle - 1cl
- Crème - 5cl
- Cream Soda ou limonade - 7.5cl

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients (sauf la crème et la crème soda).
2. Versez le mélange sur la crème et laissez reposer avant de filtrer.
3. Versez dans un verre refroidi.
4. Ajoutez un gros cube de glace et complétez avec de la crème soda.
5. Complétez avec du soda à la crème.
6. Ajoutez un demi gros glaçon dans le verre.

Rhubarb and Custard Spritz, un Cocktail à base de **Liqueur de Rhubarbe Briottet**. Cocktail ayant obtenu le troisième prix du jury lors du concours Briottet Spritz (été 2022). Créé et élaboré par Shaun Marron (IG : [@spiritcirclebelfast](https://www.instagram.com/spiritcirclebelfast)). Cette création est élaborée avec un alcool nommé Poitín, un spiritueux Irlandais non vieilli, d'une teneur en alcool de 40 % à 90 %. Il est le plus souvent fabriqué à partir d'orge ou de pommes de terre. À défaut de Poitín, la recette peut être conçue avec de la vodka.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr