



PINK THORN

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de rose - 30 ml
- Sipsmith Sloe Gin - 20 ml
- Aker English Aperitif - 10 ml
- Gusbourne Blanc de Blanc - 80 ml
- Franklins & Sons Soda Water - Une goutte

Préparation

1. Dans un shaker, mélangez la liqueur de rose, le Gin et l'Aker.
2. Shakez !
3. Versez le shaker dans un verre à cocktail ou un verre à vin.
4. Ajoutez ensuite le Gusbourne Blanc de Blanc, l'eau gazeuse et quelques glaçons.
5. Décorez votre verre en ajoutant un pétale de rose.
6. Dégustez !

Nous vous présentons aujourd'hui un nouveau cocktail aux notes florales et acidulées : Pink Thorn, comprenez "L'épine rose" ! Réalisé par un barman anglais, le nom d'épine rose n'est pas choisi au hasard : il fait référence à la liqueur de rose utilisée dans le cocktail. C'est aussi l'occasion de faire un clin d'œil au symbole de l'Angleterre, la rose. Andrea Giordano du @corinthialondon a imaginé ce cocktail élégant et raffiné comme la réinterprétation d'un spritz classique. Notre liqueur de rose apporte des notes fines et subtiles de rose et révèle tous ses arômes une fois en bouche. La délicatesse de la fleur est parfaitement mise en valeur. Le cocktail Pink Thorn saura parfaitement égayer vos papilles en quête de saveurs printanières. La liqueur contrebalance la douceur des pétales de rose et une touche très subtile d'amertume. Pour réaliser ce cocktail, vous avez besoin de la **liqueur de rose Briottet** et de produits anglais (évidemment !):

- Le SipsmithSloe Gin, prunelles marinées dans du gin auxquelles sont ajoutées du sucre et d'autres épices,
- L'Aker English Aperitif, mélange de vin rosé avec une eau de vie de framboise, équilibrée avec des plantes anglaises,
- Le Gusbourne Blanc de Blanc, effervescent de type Crémant Anglais
- Franklins & Sons Soda Water, eau pétillante anglaise

En France il ne sera pas évident de rassembler tous les ingrédients de la recette initiale. N'hésitez pas à y apporter votre touche personnelle. Par exemple, la **liqueur de Prunelle Briottet** peut remplacer le Sipsmith Sloe Gin.