



PUMPKIN BRANDY ALEXANDER

Ingrédients - 1 Pers.

- Cognac - 45 ml
- Crème de Cacao Blanc - 30 ml
- Crème - 30 ml
- Sirop de miel aux graines de courge grillées - 10 ml

Préparation

Pour fabriquer le sirop de miel de courges grillées :

- Mettez 100 g de graines de courge grillées et 200 g de miel dans un sachet et faites-le chauffer au bain-marie, dans une eau à 55 degrés, à l'aide d'un thermoplongeur pendant 2 heures
- Versez 100gr d'eau bouillante dans le sachet et remuez
- Mixez au blender pendant 10 secondes
- Filtrez la préparation et remuez, vous avez votre miel aux graines de courge grillées !

Pour le cocktail :

- Versez dans un shaker le cognac, la crème de cacao blanc et la crème.
- Ajoutez le miel aux graines de courge grillées
- Ajoutez de la glace
- Shakez
- Versez dans un verre à cocktail en filtrant la préparation
- Déposez une graine de courge sur le cocktail pour sa décoration
- Dégustez !

Le bartender Anglais David Anderson connu sous le pseudo [@home_sweet_spirits](#) a été inspiré pour revisiter la recette du cocktail classique Brandy Alexander en un cocktail dessert à tomber ! Du cognac, de la **crème de cacao blanc**, de la crème et du sirop de miel aux graines de courge grillées pour un parfait goût de noisette en bouche... On n'a qu'une envie, c'est de tester, pas vrai ? Pour twister la recette classique du Brandy Alexander, le créateur ajoute du sirop de miel courges grillées maison et dose davantage le cognac qu'habituellement pour rencontrer le parfait équilibre des saveurs. Le miel permet de sucrer le cocktail et la graine de courge apporte ce goût de noisette gourmand et irrésistible ! Santé !