



PEACH COLLINS

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de pêche - 1,5cl
- Tio Pepe Dry Sherry - 1,5cl
- Gin - 4,5cl
- Solution citrique maison - 3cl
- Cordial épicé maison - 1,5cl
- Eau gazeuse - 1 trait

Préparation

Pour la solution citrique 30% maison :

Mélangez ensemble tous les ingrédients : 25gr d'acide citrique, 5gr d'acide malique, une pincée de sel et 1 kg d'eau.

Pour le cordial épicé :

Mélangez 150 gr de sucre, 5 gr d'acide citrique et 300 gr d'eau.

Coupez 2 gr de piments rouges et laissez-les infuser toute la nuit dans la solution.

Retirez les piments et vous pouvez utiliser le cordial.

Pour le cocktail :

- Versez dans un shaker la liqueur de pêche, le Tio Pepe, le Gin, la solution citrique et le cordial
- Ajoutez 2 glaçons
- Mélangez avec une cuillère à cocktail
- Remplissez votre verre à cocktail avec un grand glaçon
- Versez le contenu de votre shaker dans le verre et complétez avec de l'eau gazeuse en fonction du format de votre verre
- Dégustez !

Psst :

Si jamais, vous n'avez pas de quoi faire la solution citrique, remplacez-la par du citron.

Pour le cordial épicé, remplacez-le par du sirop de sucre avec une pointe de piment.

Découvrez cette recette cocktail qui revisite le cocktail Collins, normalement composé de **gin**, de jus de citron, de sucre et d'eau gazeuse. Ici, le bartender du bar Mother à Toronto au Canada [@Mothercocktailbar](https://www.instagram.com/mothercocktailbar) s'est inspiré de la crème de pêche Briottet pour en faire un cocktail épicé et fruité ! De la crème de pêche Briottet, du **gin** et du Tio Pepe... Ca fait un cocktail détonant et original à servir frais ! Le bartender ajoute également une solution citrique et du

cordial, un liquide sucré et non-alcoolisé, qui remplace le sucre. Découvrez toute la recette complète ici. Santé !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr