



SPRITZ ABRICOT CITRONNELLE

Ingrédients - 1 Pers.

- GIN - 15 ML
- Crème d'Abricot - 25 ML
- Citron vert - 10 ML
- Sirop de sucre Gingembre Citronnelle maison* - 25 ML
- Eau pétillante - 100 ML
- Citronnelle fraîche * - 100 G
- Gingembre frais * - 50 G
- Sirop d'agave * - 500 ML

Préparation

Ajoutez dans le verre:

Gin – 15ml

Liqueur d'abricot briottet – 25ml

Citron vert – 10ml

Sirop de sucre Gingembre Citronnelle maison- 25ml *recette ci-dessous

Eau pétillante – 100ml

Garnir de tranches de gingembre et de fleurs comestibles Alyssum

*Pour faire le Sirop de sucre Gingembre Citronnelle maison:

- Étape 1 : • Couper la citronnelle et le gingembre en petits morceaux.
- Étape 2 : Ajouter dans un pot de type « Kilner » : • gingembre haché • citronnelle fraîche (hachée en petits morceaux) • sirop d'agave
- Étape 3 : • Laisser infuser pendant environ 48 heures
- Étape 4 : • Retirer le mélange du pot et filtrer l'agave maintenant aromatisé de la citronnelle et du gingembre.
- Dernière étape : • Conserver dans une bouteille en verre propre et réfrigérer • Étiqueter la date d'utilisation et le nom du produit • Toujours conserver au frais. Durée de conservation 8-10 jours (toujours conservé au frais, cela

devrait durer 8-10 jours)

Nous vous proposons une recette de cocktail le Spritz Abricot Citronnelle. Une recette réalisée par l'équipe **Mildreds** au Royaume-Uni. Une parfaite combinaison entre abricot et citronnelle avec une pointe de Gingembre. D'ailleurs pour obtenir ce bon goût fruité ils ont choisi notre **liqueur d'abricot** Bergeron. Alors laissez-vous tenter par ce cocktail parfait pour l'été!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr