



FRAISE BERGAMOTE SOUR

Ingrédients - 1 Pers.

- Gin - 45 ml
- Liqueur de Bergamote - 15 ml
- Sirop de Fraise ou Liqueur de Fraise - 30 ml
- Jus de citron jaune ou vert - 30 ml
- Blanc d'oeuf - 1

Préparation

Préparation

1. Versez tous les ingrédients dans un shaker **sans glace** (dry shake).
Cela permet d'émulsionner le blanc d'œuf et de créer une belle mousse.
2. Secouez vigoureusement pendant 15 secondes.
3. Ajoutez des glaçons dans le shaker et secouez à nouveau (shake avec glace) pendant 15 secondes.
4. Filtrez le cocktail dans un verre refroidi, idéalement une coupe.
5. Décorez avec une tranche de fraise ou un zeste de citron si souhaité.

Informations complémentaires

- **Type** : Cocktail / Apéritif
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Difficulté** : Facile
- **Saveurs** : Fruité, acidulé
- **Contenance** : ~12 cl

Source :

Voir la vidéo originale sur Instagram

Astuce

Pour un sirop de fraise maison :

- 200 g de fraises + 100 g de sucre + un peu d'eau → chauffe à feu doux, mixe et filtre.

Fraise Bergamote Sour Un cocktail fruité et légèrement acidulé, parfait pour impressionner vos invités lors d'un **apéro chic** ! Dans la recette originale, Katya utilise du sirop de Fraise. Vous pouvez tout à fait le remplacer par la Crème à la Fraise des Bois.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr