



CHESTNUT ROASTING ON AN OPEN FIRE

Ingrédients - 1 Pers.

- Rhum Ambré épicé - 37,5 ml
- Crème de Châtaigne - 20 ml
- Amaro - 20 ml
- Angostura bitters - 3 traits
- Sirop d'érable - 20 ml

Préparation

1. Versez tout d'abord le Rhum dans un verre old fashioned
2. Ajoutez la Crème de Châtaigne
3. Complétez avec l'Amaro, l'Angostura et le sirop d'érable
4. Ajoutez des glaçons puis mélangez jusqu'à ce que le cocktail soit bien frais
5. Frottez le zeste d'orange sur le bord du verre et placez-le dans le verre

Santé !

RECETTE DE COCKTAIL D'HIVER AU RHUM ÉPICÉ ET À LA CHÂTAIGNE

Un cocktail réconfortant aux saveurs chaleureuses

Ce cocktail allie avec harmonie des saveurs gourmandes et enveloppantes, parfaites pour les moments de détente. Chaque ingrédient a été soigneusement sélectionné pour créer une expérience gustative unique, à la fois riche et équilibrée parfaite pour l'hiver.

Les ingrédients clés et leurs rôles

Ce cocktail marie avec élégance des ingrédients choisis pour créer une harmonie parfaite entre puissance, douceur et complexité. Le **rhum ambré épicé** apporte une base chaude et enveloppante, enrichie de notes vanillées et boisées.

Tandis que **la crème de châtaigne Briottet** ajoute une touche de douceur subtile et légèrement toastée.

Pour équilibrer l'ensemble, on ajoute de **l'amaro**, une liqueur italienne amère et aromatique. On l'élabore souvent à partir d'herbes, d'écorces, de racines et d'épices. Elle intervient avec une pointe d'amertume raffinée.

L'Angostura, quant à lui, est un bitters emblématique originaire de Trinité-et-Tobago aux Caraïbes. Il est composé d'un mélange secret d'herbes, d'épices et d'écorces macérées dans de l'alcool. Quelques gouttes suffisent à apporter une discrète note épicée et une profondeur aromatique unique.

Enfin, le sirop d'érable vient arrondir le tout avec une sucrosité naturelle et réconfortante, créant une expérience gustative à la fois riche et harmonieuse.

Un équilibre parfait pour une dégustation idéale

Facile à apprécier, ce cocktail est équilibré, chaleureux et agréable, avec une finale douce et légèrement épicée. **Créé par Inverarity Morton**, il est idéal pour une fin de repas ou une soirée au coin du feu. Nous vous conseillons de le savourer lentement.

Pour varier les plaisirs, découvrez aussi le *Chestnut Manhattan*. Il s'agit d'un autre cocktail hivernal où la crème de châtaigne rencontre le whisky pour un résultat tout aussi envoûtant.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr