



COCKTAIL SIGNATURE SAVEURS CIDRE!

INGRÉDIENTS

0.5 oz de jus de citron
0.5 oz de sirop de miel au poivre
4 morceaux de pomme
4 oz de jus de poire-ananas
4 oz de cidre de glace IGP du Verger Hemmingford

PRÉPARATION

Faites un givrage avec un peu de sirop de miel et sucre à la cannelle.
Dans un shaker mettez le jus de citron, le sirop de miel au poivre et les morceaux de pomme.
A l'aide d'un pilon écrasez légèrement.
Versez le jus de poire-ananas et le cidre de glace IGP du Verger Hemmingford.
Ajoutez de la glace et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.
Versez la totalité de votre shaker dans un verre Old Fashioned.

IDÉE DÉCO

Vous pouvez ajouter un quartier de pomme sur le dessus de votre verre ...

RECETTE CRÉATION

Fanny Gauthier