

# Cocktail soir d'hiver

# CARIBOU

Recette de Claudia Doyon  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 1 portion

## INGRÉDIENTS

### Infusion cidre de glace et fromage bleu

2,5 oz (75 g) de fromage bleu

2 tasses (500 ml) de cidre de glace

### Noix bonbons

2 c. à thé (10 ml) de miel liquide

1/2 tasse (125 ml) de noix de noyer noir

### Cocktail

1 1/2 oz de gin Furlong

3/4 oz de cidre de glace infusé

1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre de  
pomme

1 blanc d'œuf

1 c. à thé (5 ml) de miel liquide

10 raisins bleus du Québec

Des glaçons

Quelques tranches de pomme en éventail



## PRÉPARATION

1. À faire la veille – Dans un pot Mason, déposer le fromage et verser le cidre. Bien fermer et réfrigérer 24 heures. (Pour ma part, j'ai utilisé le bleu d'Élizabeth, de la Fromagerie du Presbytère, et le cidre de glace du Domaine Pinnacle).
2. Après 24 heures, filtrer l'infusion à l'aide d'un coton à fromage.
3. Dans une poêle, mélanger le miel et les noix et faire caraméliser à feu moyen environ 3 minutes. Déposer sur un papier parchemin et laisser sécher environ 1 heure.
4. Moudre finement les noix bonbons.
5. Le jour même – Presser les raisins dans le shaker à l'aide d'un pilon et ajouter le reste des ingrédients.
6. Ajouter les glaçons.
7. Agiter vigoureusement 10 secondes afin de créer une belle mousse.
8. Badigeonner la moitié du contour du verre avec un peu de miel et le tremper dans les noix moulues très finement.
9. Filtrer ensuite le cocktail à l'aide d'un strainer et d'un petit tamis, puis le verser dans un verre à cocktail sur pied.
10. Décorer avec les tranches de pomme.

### NOTE

Pour plus de cocktails, doublez ou triplez simplement la recette!