

Cocktail tempête «tropicalocale»

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 1 portions

INGRÉDIENTS

Sirop méliot et miel

1/4 tasse (60 ml) de miel

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1 c. à thé (5 ml) de méliot séché ou quelques gouttes d'essence méliot

Cocktail

1,5 oz de brhum Barnston de la Distillerie La Chaufferie

2 oz de jus d'argousier

1,5 oz de sirop méliot et miel

3 traits d'Amer Kebek Fleurs

Mélange de piment fort en poudre (ex: piment Gorria) et de sucre d'érable

Glaçon



PRÉPARATION

Sirop

1. (1) Préparer le sirop en portant à ébullition le miel et l'eau.
2. (2) Retirer du feu et ajouter le méliot.
3. (3) Laisser infuser quelques heures, puis retirer le mélange à l'aide d'une passoire.

Cocktail

1. (4) Une fois le sirop refroidi, réunir tous les ingrédients, sauf le piment, dans le shaker.
2. (5) Givrer la moitié de votre verre avec le mélange de piment et de sucre d'érable
3. (6) Ajouter de la glace dans le shaker et secouer quelques secondes.
4. (7) Filtrer dans le verre à l'aide d'une passoire et d'un tamis. Déguster!