

Cocktail festif

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Maude Chauvin
En collaboration avec Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 1 portion

INGRÉDIENTS

Sirop de carottes au miel

1/2 tasse (125 ml) de rubans de carottes
taillés à l'économe (ils seront utilisés en
déco) – facultatif
1 tasse (250 ml) d'eau
1 tasse (250 ml) de miel
4 branches de thym (ou petites branches de
romarin)

Cocktail

Glaçons
1/2 oz (15 ml) de sirop de carottes au miel
(voir Note 1)
1/2 oz (15 ml) de jus d'argousier (voir Note 2)
1 1/2 oz (45 ml) de gin local
4 oz (125 ml) d'eau pétillante

Décoration

Baies d'argousier, rubans de carottes et
branches de thym ou de romarin



PRÉPARATION

1. Préparation du sirop – Mettre tous les ingrédients du sirop de carottes dans un petit chaudron, porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser infuser quelques heures à la température ambiante, ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur.
2. Dans un verre rempli de glace, verser le sirop de carottes, le jus d'argousier et le gin.
3. Mélanger avec une cuillère et allonger avec l'eau pétillante.
4. Goûter et ajuster au goût (voir la variante).
5. Décorer avec des baies d'argousier, un ruban de carotte et une petite branche de thym ou de romarin si désiré.

NOTE 1

Le sirop se conserve quelques semaines au réfrigérateur, dans un contenant hermétique.

NOTE 2

Vous pouvez acheter du jus d'argousier du commerce ou en faire à la maison. Il suffit de chauffer 1/2 tasse (125 ml) de baies d'argousier congelées au micro-ondes quelques secondes pour les attendrir. Pressez ensuite les baies avec le dos d'une cuillère dans un petit tamis pour en extraire le jus. Vous obtiendrez un quart de tasse (60 ml) de jus d'argousier, de quoi faire 4 cocktails.

VARIANTE

Sans gin, ce cocktail devient un délicieux «mocktail».
Les amateurs d'amertume pourraient y ajouter quelques gouttes d'un amer local, et les fervents d'acidité, un peu plus de jus d'argousier. Une préférence pour les cocktails plus sucrés? Ajoutez du sirop! La touche finale du cocktail, comme l'assaisonnement d'un plat, est à votre choix!