

RECETTE #1 - LE CANNELLE-MOI



Laissez-vous tenter par notre cocktail signature : gourmand et sans alcool, le « Cannelle-Moi » est accessible à tous les palais avec ses notes légèrement épicées !



INGRÉDIENTS

- 10 cl de jus de pomme
- 2 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop de spéculoos fait maison
- 5 cl d’infusion de thé Chaï
- Déco : une tranche de Kaki et de la cannelle en poudre

Pour le sirop de spéculoos :

- 100 g de sucre
- 10 cl d’eau
- 100 g de spéculoos

LA SUBTILITÉ DES ACCORDS

Le jus de pomme, apporte de la douceur.

Le jus de citron, donne du peps au cocktail grâce à son caractère acidulé.

Le sirop de spéculoos, apporte une touche caramélisée, idéale pour équilibrer l’acidité du citron.

L’infusion de Chaï, pimente légèrement le tout et met en exergue la gourmandise du cocktail.



1

Préparation du sirop de spéculoos : Faites bouillir l’eau et ajoutez les spéculoos. Remuez jusqu’à dissolution complète puis ajoutez le sucre. Attendez jusqu’à ce que le mélange réduise. C’est prêt !

2

Prenez un verre à whisky Royal Limoges et versez-y le jus de pomme, le jus de citron, le sirop de spéculoos et l’infusion Chaï.

3

Ajoutez beaucoup de glaçons et mélangez à l’aide d’une cuillère.

4

Décorez d’une tranche de kaki saupoudrée de cannelle moulue. Dégustez !