

RECETTE #2 - LA POIRE FAÇON SOUTHSIDE



Ce Southside revisité vous séduira par sa fraîcheur et ses notes aromatiques douces et fruitées.



INGRÉDIENTS

- 4 cl de gin
- 4 cl de jus de poire
- 2 cl de citron vert
- 0,5 cl de sirop de sucre
- 6 feuilles de menthe
- 1 pincée de poivre
- Déco : un brin de menthe et une rondelle de citron vert

1

Choisissez un verre à soda Royal Limoges.

2

Prenez votre shaker Royal Limoges et versez-y : le gin, le jus de poire et de citron vert, le sirop de sucre, les feuilles de menthe et le poivre.
Ajoutez des glaçons et shakez vigoureusement !

3

Versez votre cocktail dans votre verre à soda Royal Limoges.

4

Décorez d'un brin de menthe et d'une rondelle de citron vert. Dégustez !

LA SUBTILITÉ DES ACCORDS

Le gin, structure le cocktail et relève son goût grâce à ses arômes de genièvre.

La poire, incarne parfaitement la saison automnale et donne de la douceur au cocktail.

Le citron, par son acidité, amène de l'équilibre et de la fraîcheur à la boisson.

Le poivre et **la menthe**, se complètent pour donner une touche de fraîcheur et une note d'épices.

De quoi apporter une longueur en bouche !