



### Puissance



### Type de verre

Highball

### Équipements

Shaker, pilon, tamis  
presse-agrumes



## LES INGRÉDIENTS

- 2 1/2 oz de bleuets de la Mauricie
- 1 1/2 oz de gin Wabasso original
- 1/4 oz de sirop d'érable d'une érablière locale
- 1/2 oz de jus de citron fraîchement pressé
- Bière d'épinette Marco
- Branche de Romarin pour la décoration

## PRÉPARATION

Dans un shaker, écraser les bleuets à l'aide d'un pilon. Ajouter le gin Wabasso et le sirop d'érable. À l'aide d'un presse-agrumes pressé le citron dans le shaker. Remplir de glace et agiter environ 15 secondes. À l'aide d'un tamis, filtrer dans un verre de type highball. Ajouter ensuite de la glace et allonger avec la bière d'épinette. Garnir d'une branche de romarin.

# AURORE SUR LE SAINT-MAURICE

Au cœur de la Mauricie, là où la rivière s'étire sous le baiser des premiers rayons de l'aube, naît une potion envoûtante: l'Aurore sur le Saint-Maurice.

Ce cocktail capture l'essence même de la Mauricie, où la nature, la culture et la rivière s'unissent en une symbiose parfaite invitant chacun à savourer la région à chaque gorgée.

