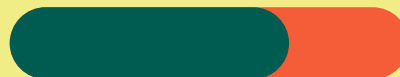




Puissance



Type de verre

Verre à bière

Équipements

Shaker



LES INGRÉDIENTS

- 1 oz d'Équinoxe Amaretto de la distillerie Nomade
- 1 bière Rosie de la Microbrasserie Le Temps d'une Pinte
- 1 oz de liqueur d'orange triple sec de la distillerie 3 Lacs
- 2 à 3 pipettes de MS Better's Bitters de Miraculous Foame
- 1 citron pressé

PRÉPARATION

Mettre des glaçons, 2 à 3 pipettes de MS Better's dans un shaker. Ajouter le jus pressé d'un citron, le triple sec et l'amaretto. Agiter vigoureusement le shaker pendant 15 à 30 secondes pour obtenir une belle mousse. Verser le contenu du shaker dans un verre. Remplir le reste du verre avec la bière Rosie. Observer le changement de couleur de la mousse dans le verre et déguster.

DIX-HUIT (18)

Ce cocktail incarne l'esprit créatif et l'authenticité de la Mauricie à travers une fusion de saveurs locales et d'héritage brassicole. Il représente une approche novatrice de l'industrie, mettant en valeur le potentiel de la bière au-delà de sa forme traditionnelle, démontrant ainsi que la bière peut être un atout précieux dans la création de cocktails. Cette collaboration entre la bière et les spiritueux reflète l'esprit de coopération qui caractérise la Mauricie.

