



### Puissance



### Type de verre

Verre ballon

### Équipements

Shaker, tamis



## LES INGRÉDIENTS

- 1 oz de gin Canopée de la Distillerie Mariana
- 1 oz de coulis ou de confiture amélanches de la Ferme Éthier
- 1 oz de jus de lime
- 1 oz de Pet'nat fruits et fleurs de la Ferme du Loup
- 1 oz de club soda ou d'eau St-Justin
- 3 canneberges au marasquin à l'Avril et son jus de la Distillerie Mariana
- Mélange de sucre et de pousse de sapin baumier de Prendre Racine

## PRÉPARATION

Givrer le verre avec le sucre et le sapin baumier. Dans un shaker mélanger le gin, le coulis d'amélanches\* et le jus de lime avec de la glace. Agiter 15 secondes. À l'aide d'un tamis, filtrer dans le verre. Ajouter le Pet Nat, l'eau pétillante et les canneberges.

\*Si le coulis d'amélanches n'est pas disponible, vous pouvez utiliser la confiture, mais utiliser un double filtrage à ce moment.

# GARDE FORESTIER

Le Garde forestier incarne la richesse de la Mauricie avec des ingrédients locaux : gin Canopée, Pet'nat floral, sapin baumier et amélanche. Ce cocktail harmonieux célèbre notre terroir, équilibrant fruit, sucre et acidité, tout en représentant fièrement diverses municipalités de la région.

