



Puissance



Type de verre

Coupe à martini

Équipements

Shaker, tamis



LA 155 NORD

Ce cocktail représente le côté forestier de notre terroir Mauricien. L'acidité de la camerise vient balancer le sucre du sirop d'érable et de l'amaretto. Le côté des noix forestières de l'avril se marie très bien avec l'épinette noire que l'on retrouve dans le gin Wabasso Conifère. Un cocktail facile à boire et encore plus facile à faire qui représente bien la forêt qui nous entoure.

LES INGRÉDIENTS

- 1 oz de gin Wabasso Conifère
- 1/4 oz d'Amaretto Avril de la Distillerie Mariana
- 1/2 oz de sirop d'érable infusé aux conifères de la Ferme du Loup
- 2 oz de jus de camerise fraîchement pressé
- 1/4 oz de jus de lime
- Une branche de romarin pour la décoration

PRÉPARATION

Mélangez les ingrédients dans un shaker avec de la glace, puis secouez vigoureusement pendant 10 secondes. Filtrez le mélange dans une coupe à Martini. Terminez en décorant avec une branche de romarin.

