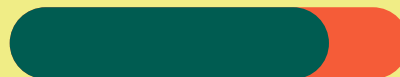




### Puissance



### Type de verre

coupe à champagne

### Équipements

Shaker, tamis



## LES INGRÉDIENTS

- 1 oz de gin Wabasso Florida de la Distillerie Wabasso
- 1 1/2 oz de Trois Îles Rhum Arrangé de la Rhumerie Grands Charbons
- 2 oz de jus de rhubarbe et fraise de Les Boissons du Roy
- 2 oz d'eau pétillante KEB au thé des bois
- 10 ml de sirop d'épinette maison (voir la recette [juste ici](#))
- 15 gr (1/2) de blanc d'oeuf

### Pour le rim au sapin

- 1 quartier de citron
- 2 c. à soupe de sucre granulé
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poudre d'épinettes

## PRÉPARATION

Mélangez le sucre, le sel et la poudre d'épinettes. Mouillez légèrement le bord d'une coupe à champagne avec un quartier de citron puis trempez-le dans le mélange pour créer un bordage décoratif. Dans un shaker, combinez le gin, le rhum, le jus de rhubarbe et fraise, le sirop d'épinettes et le blanc d'œuf. Ajoutez des glaçons, agitez vigoureusement pour obtenir une texture mousseuse. Filtrez dans le verre, complétez avec de l'eau pétillante et décorez avec une fraise et une languette de rhubarbe sur une branche d'épinette

# MADemoiselle SYLVESTRE

Ce cocktail incarne l'essence de la Mauricie en combinant des ingrédients locaux tels que la fraise, la rhubarbe et l'épinette. Le gin pamplemousse et yuzu de la Distillerie Wabasso ajoute vivacité, tandis que le rhum Arrangé apporte richesse et complexité. La touche sucrée/salée du givre, l'acidité de la rhubarbe, et la mousse dense reflètent le dynamisme et le raffinement de la région.

