

Barbe à Papa

Recette pour 1 Cocktail



Description Un Martini acidulé et fruité utilisant du sirop de barbe à papa !

L'astuce du chef Ajoutez une feuille de coriandre à la surface de votre cocktail

Pour le cocktail

- 2 Suprême(s) Pamplemousse rose
- 3 Feuille(s) Coriandre
- 0.50 Oz Sirop de barbe à papa
- 0.25 Oz Cointreau
- 1 Oz Jus de canneberge blanc
- 1 Oz Vodka smirnoff aromatisée à la framboise

- Glace

Pour le sirop de barbe à papa

- 2 Tasse(s) Eau
- 1 Tasse(s) Sucre blanc
- 250 Gr Barbe à papa rose

- Glace

- Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les suprêmes de pamplemousse et versez le sirop de barbe à papa. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et remplissez votre shaker de glace. Versez le reste des ingrédients, ajoutez les feuilles de coriandre coupées en 2 et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. A l'aide d'une passoire à cocktail, filtrez le tout dans un verre à Martini.

- Pour le sirop de barbe à papa

Portez l'eau, le sucre et le romarin à ébullition. Ajoutez la barbe à papa. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure. Filtrez le sirop à l'aide d'un chinois avant de l'utiliser en cocktail.

Verres à cocktails



Verre à cocktail

Mode de préparation



Shaker