

Gingembre

Recette pour 1 Cocktail



Description Un cocktail au gin et au basilic, utilisant du sirop de gingembre

L'astuce du chef Déposez une belle tranche de gingembre sur les bords de votre verre

Pour le cocktail

- 3 Feuille(s) Basilic
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de gingembre
- 1 Oz Gin beefeater
- 1 Oz Soda au gingembre

- Glace

Pour le sirop de gingembre

- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 100 Gr Gingembre râpé

- Glace

- Pour le cocktail

Dans un highball ou un gros verre old-fashioned, déposez les feuilles de basilic et versez le sirop de gingembre et le jus de citron. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon, remplissez de glace et versez le reste des ingrédients, remuez bien.

- Pour le sirop de gingembre

Portez l'eau, le sucre et le gingembre à ébullition. À feu doux, laissez réduire tranquillement pendant 10 minutes, remuez de temps en temps. Mettre 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

-



Pilon

-



Shaker