

Straw...Mary

Recette pour 1 Cocktail



Description Un cocktail au gin avec une belle association fraise/romarin...

L'astuce du chef Ajoutez une demi-fraise sur le bord de votre verre

Pour le cocktail

- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de romarin
- 1 Oz Jus de canneberge blanc
- 1 Oz Gin beefeater

- Glace

Pour le sirop de romarin

- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 2 Branche(s) Romarin

- Glace

- Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les morceaux de fraise, versez le sirop de romarin et le jus de citron. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et remplissez votre shaker de glace. Versez le reste des ingrédients et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. Versez le tout dans un verre à Martini en filtrant à l'aide d'une passoire à cocktail.

- Pour le sirop de romarin

Portez l'eau, le sucre et le romarin 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