

Simply Bubble 830

Recette pour 1 Cocktail

Description Désaltérant et fruité avec une touche originale de Bubble Gum...

L'astuce du chef Déposez une demi-fraise sur les bords de votre verre....

Pour le cocktail

- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 0.50 Oz Sirop de bubble-gum
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1 Oz Jus de canneberge/framboise
- 1 Oz Vodka smirnoff
- 1.50 Oz Mousseux rosé

- Glace

Pour le sirop de bubble-gum

- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 50 Gr Gum tutti-frutti

- Glace

- Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les morceaux de fraise et versez le jus de citron et les sirops. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et versez le reste des ingrédients sauf le mousseux ! Remplissez votre shaker de glace et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. A l'aide d'une passoire à cocktail, filtrez le mélange dans une flûte à champagne, complétez de mousseux et remuez délicatement.

- Pour le sirop de bubble-gum

Portez l'eau et le sucre à ébullition. À feu doux, déposez les gums, 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

Mode de préparation