

# Pit Fire

## Recette pour 1 Cocktail



### Description

Un cocktail pour l'apéro

### L'idée déco

Exprimez un zeste d'orange. et slappez une branche de romarin.

### Ingrédients

- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de gingembre
- 1 Branche(s) Romarin
- 1 Oz gin Cherry River Lime & Gingembre
- 3 Oz Jus d'orange
- 0.25 Oz Blanc d'oeuf
  
- Glace

### Préparation

Sur une planche mettez la branche de romarin.

Brulez-la et recouvrez-la avec votre verre.

Dans un shaker, versez tous les ingrédients.

Faites un dry shake pendant 8 à 10 secondes.

Remplissez votre shaker de glace et shakez énergiquement 8 à 10 secondes.

A l'aide d'une passoire à cocktail, filtrez le tout dans un coupette.

### Verres à cocktails



Coupe de Champagne

### Mode de préparation



Shaker