

Gin-Seng

Recette pour 1 Cocktail

Description

Un cocktail alcoolisé mais santé...

L'idée déco

Déposez une belle tranche de gingembre sur les bords de votre verre

Ingrédients

Pour le cocktail

- 2 Feuille(s) Menthe
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.33 Fiole de ginseng
- 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

Préparation

Pour le cocktail

Dans un shaker, versez tous les ingrédients sauf le soda au gingembre !!! Ajoutez la glace et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. Filtrez le tout, à travers une passoire, dans un verre old-fashioned rempli de glace et complétez de soda au gingembre.

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



Old-Fashioned

Mode de préparation



Shaker