

DOMAINE ACER

L'improbable parfum de houblon

Un cocktail léger, floral, avec une pointe herbacée, que toute notre bande de jeunes apprécie beaucoup! La combinaison de Charles-Aimé Robert, de pêche et de thym fait ressortir un côté légèrement houblonné et épicé. Nous avons testé d'autres fines herbes, seul le thym a donné cette perspective improbable.



Ingrédients

- ¼ oz de Charles-Aimé Robert
- 1 oz de vodka Kamouraska
- ¾ oz de sirop d'érable doré
- 1 oz de jus de citron
- ½ oz de jus de pomme
- ½ oz de jus de pêche
- 3 gouttes d'amer forestier
- 1 branche de thym frais

Pour la déco : branche de thym et quartier de citron

Préparation

- 01 – Au shaker, mélangez tous les ingrédients avec 5 glaçons.
- 02 – Filtrez au tamis dans un verre old fashioned rempli de glaçons.
- 03 – Décorez d'une branche de thym frais et d'un quartier de citron.