

## Foin Fun

Laurence Thiffault cultive le foin d'odeur au village voisin. Cela nous a donné envie de l'utiliser dans l'un de nos cocktails. Cette herbe aromatique bien connue des peuples autochtones est utilisée pour faire des remèdes, des paniers, etc. Elle contient de la coumarine, un composé qui rappelle la vanille et fait un beau mariage avec l'érable.



### Ingrédients

- 2 oz de Charles-Aimé Robert
- 1 ½ oz de vodka au foin d'odeur
- ½ oz de sirop 50-50 au foin
- Quelques fines tranches de concombre
- 2 gouttes d'amer forestier

**Pour la déco :** fines tranches de concombre avec la peau

### Préparation

#### Vodka au foin d'odeur

- 01 – Ajoutez 1/2 cuillère à table de foin d'odeur déchiqueté et séché dans 4 oz de vodka.
- 02 – Portez à ébullition 2 secondes.
- 03 – Laissez refroidir une heure.
- 04 – Retirez le foin et filtrez.

#### Sirop d'érable au foin d'odeur

- 01 – Dans une petite casserole, ajoutez 1 cuillère à table de foin d'odeur dans 4 oz de sirop froid ( + ou - 4°).
- 02 – Portez à ébullition quelques secondes et laissez refroidir.

Important : La durée de conservation à température pièce de ce sirop est très limitée, mais vous pouvez le garder au réfrigérateur 2 semaines.

- 01 – Mélangez tous les ingrédients au shaker rempli de glaçons.
- 02 – Servez dans un verre old fashioned.
- 03 – Décorez de quelques tranches fines de concombre.