

DOMAINE ACER

Side-CAR

D'abord, on a recherché la simplicité et l'équilibre parfait des saveurs, sans superflu. Ensuite, on a souri au nom évocateur de ce cocktail, tout à la fois célèbre et composé des initiales de Charles-Aimé Robert, CAR comme on l'écrit entre nous !



Ingrédients

- 2 oz de Charles-Aimé Robert
- ½ oz d'acerum
- ¼ oz de jus de citron
- Zeste d'orange

Pour la déco : 1 quartier de citron, 2 c à soupe de sucre fin d'érable, zeste d'orange

Préparation

- 01 – Passez un quartier de citron sur le contour d'un verre old fashioned.
- 02 – Trempez les rebords mouillés de jus de citron dans une petite assiette remplie de sucre d'érable.
- 03 – Faites tourner quelques glaçons dans un verre old fashioned pour le rafraîchir.
- 04 – Versez tous les ingrédients dans votre shaker rempli de glaçons.
- 05 – Remuez pendant 20 secondes.
- 06 – Retirez les glaçons du verre à cocktail.
- 07 – Filtrez le contenu du shaker dans le verre.
- 08 – Décorez d'un zeste d'orange.