

LA RECETTE *du* LUNDI



le vieux pommier

Coctail



INGRÉDIENTS

- 2 cl de Calvados arrangé pomme-vanille
- 10 cl de jus pomme-poire naturel
- 2 cl d'infusion de thé noir fumé Lapsang Souchong refroidie
- 2 à 3 cl de bière brune
- 1 branche de romarin
- Glaçons

PRÉPARATION

Fais légèrement brûler une branche de romarin pour créer une fumée aromatique. Emprisonne la fumée sous un verre retourné pendant 20 à 30 secondes.

Dans un shaker, verse le Calvados arrangé pomme-vanille, le jus pomme-poire, l'infusion de Lapsang Souchong refroidie et quelques glaçons. Shake énergiquement. Retire le verre fumé puis verse immédiatement le cocktail dedans. Termine avec un léger trait de bière brune pour apporter une touche torréfiée et un joli dégradé. À déguster bien frais. 🍎🔥



Pour 1 verre

