



Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches

ingrédients

Sirop au citron/gingembre

90 ml de gingembre pelé et tranché finement
250 ml d'eau
250 ml de sucre d'érable
Le jus de 4 citrons

Cocktail

90 ml de gin **St.Laurent**
90 ml de sirop citron/gingembre
Glaçons
125 ml d'eau pétillante



Gin St.Laurent au citron et gingembre

méthode

Méthode pour le sirop

1. Verser l'eau, le sucre d'érable et le gingembre dans une petite casserole, porter à ébullition et laisser ensuite mijoter à feu doux pendant 1 heure
2. Verser ensuite le sirop dans un mélangeur et réduire en purée le gingembre confit.
3. Filtrer le sirop au tamis fin et mélanger le jus de citron au sirop. Le sirop se conservera 2 semaines au frigo et vous pouvez le congeler pour utilisation future.

Méthode pour le cocktail

1. Verser dans un shaker le gin, le sirop et les glaçons. Brasser vigoureusement et verser dans 2 flûtes à champagne. Allonger avec l'eau pétillante et servir aussitôt!

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

La Tablee des Chefs