

Recette créée par  
Directeur Culinaire François Desroches



## ingrédients

### Sirop épicé

250 ml (1 tasse) d'eau filtrée

250 ml (1 tasse) de sucre

1 bâton de citronnelle, coupé en tronçons

1 morceau de gingembre, pelé et tranché

2 branches de basilic thai

### Mocktail

250 ml de jus d'ananas

Le jus d'un citron

Le jus d'une lime

3 blancs d'œufs du Québec

60 ml de sirop épicé

Quelques gouttes d'Agostura

# Mocktail sour à l'ananas épicé

## méthode

- Verser l'eau et le sucre dans une casserole, porter doucement à ébullition et ajouter la citronnelle, le gingembre et le basilic. Laisser infuser 30 minutes à feu doux. Laisser ensuite tempérer sur le comptoir avant de filtrer et conserver au réfrigérateur.
- Verser le jus d'ananas, de citron, de lime, les blancs d'œufs et le sirop épicé dans un shaker rempli de glaçons. Brasser vigoureusement pendant quelques minutes et verser dans un verre.

SUIVEZ NOUS SUR



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

**La Tablée des Chefs**



Fédération des  
producteurs d'œufs  
du Québec