



SUDISTE

Bardouin Sour



Cocktail Bardouin Sour

Réalisé par Valentin Piolatto du Moonshiner.

© Framboize in the kitchen

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le shaker et mélangez énergiquement une première fois pour obtenir une émulsion.
- 2 Shakez une seconde fois avec de la glace et aérez.
- 3 Filtrez à l'aide d'une petite passoire.
- 4 Versez dans un verre à cocktail ou une coupe à champagne.
- 5 Décorez avec des pétales d'hibiscus ou d'une autre fleur comestible.

POUR 1 COCKTAIL

- 2,5 cl de jus de citron vert et jaune
- 2 cl de sirop d'orgeat au safran
- 5 cl de pastis Henri Bardouin
- 1 blanc d'œuf
- 1 shaker
- 1 petite passoire