

Burgundy Sour

- 1 blanc d'œuf
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 20 ml de "simple syrup" (*)
- 45 ml de Whisky légèrement tourbé
- 15 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION (*) Diluer un volume de sucre blanc dans un volume d'eau afin d'obtenir un sirop. Fouetter le blanc d'œuf, le jus de citron et le sirop de sucre dans le fond d'un shaker à l'aide d'un batteur ou d'un petit fouet. Ajouter le whisky puis remplir de glaçons. Shaker et filtrer dans un verre à cocktail sans glace rafraîchi. Verser le Guignolet de Bourgogne à la surface du verre afin qu'il tombe lentement au fond du verre puis servir.

DÉCORATION : Décorer avec un zeste de citron et une cerise confite placée dans le fond du verre.

Note de Dégustation

Cocktail gourmand et onctueux, légèrement fumé par la présence du whisky.

RECETTE

Créé par Joseph Akhavan

