

# Le Portrait

- 3 grains de raisin blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
- Joseph Cartron**
- 15 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais (1/3 citron)
- 20 ml de sirop de miel (\*)
- 1 petite pincée de piment doux moulu

**PRÉPARATION** (\*)Sirop de miel au piment doux : Diluer 1 volume de miel d'acacia dans un volume d'eau bouillante puis placer hors du feu. Pour 25 cl de préparation, ajouter 1 cuillère à café de piment doux dans un linge, laisser infuser et refroidir. Retirer le linge et placer le sirop au frais. Piler les grains de raisin dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

**DÉCORATION** : Décorer avec une petite brochette de grains de raisin.

## Note de Dégustation

Coup de cœur et piquant d'originalité, ce cocktail de saison étonne par ses notes très bourguignonnes.

RETOUR

Créé par Joseph Akhavan

