

Poire d'Épice

- 250 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 120 ml de jus de citron frais (6 citrons pressés)
- 100 ml de sucre de canne liquide
- 50 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 4 clous de girofle
- 1 poire coupée en fines tranches
- 5 fines tranches de gingembre frais
- 250 ml de Ginger Beer ou Ginger Ale

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un grand saladier sauf le Ginger Beer ou Ginger Ale. Couvrir et réserver au frais 30 minutes minimum. Au moment de servir, ajouter le Ginger Beer ou le Ginger Ale dans un verre Tumbler rempli de glaçons.

DÉCORATION : Décorer de fines tranches de poire.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

