

# Christmas Flip

- 60 ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**
- 30 ml de lait d'amande bio non sucré
- 2,5 ml de Pimento Dram
- 1 œuf bio entier

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Battre la préparation avec un petit fouet pour faire mousser l'œuf. Ajouter de la glace et shaker vigoureusement. Filtrer dans un verre à pied sans glaçon avant de servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec de la fève Tonka râpée au-dessus du verre.

---

## Note de Dégustation

Ce cocktail est un clin d'œil aux Egnogs (lait de poule) que l'on boit volontiers au moment des fêtes, avec une complexité aromatique qui joue sur les épices et la cerise noire du Guignolet Kirsch de Bourgogne. Un cocktail doux, onctueux et légèrement spicy.

Créé par Joseph Akhavan

