



Boissons

Cocktail Smoky barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 cuillères à soupe de sirop de canneberges
8 cuillères à café sirop d'agave
4 citrons verts (le jus et le zeste)
16 cuillères à soupe de rhum
4 blancs d'œufs
charbon de bois
thym (frais)

Sapristi ! Ce cocktail est une véritable sensation gustative avec une subtile odeur de fumée. Surprenez vos invités avec ce topper! Attention : allumez le morceau de charbon de bois et les brins de thym sur une surface réfractaire comme une pierre à pizza.

Méthode de préparation

Allumez le morceau de charbon de bois et posez dessus quelques brins de thym. Dès que le thym fume, retournez le verre dessus pendant que vous préparez le cocktail.

Répétez le processus pour les autres verres.

Pour le cocktail mettez tous les ingrédients dans une mesurette et mixez très prudemment et brièvement avec un mixeur plongeur jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse.

Redressez le verre, remplissez-le immédiatement avec de la glace et le cocktail puis parachevez par un brin de thym frais et le zeste de citron.

Servez pendant que le verre fume encore.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

