

COCKTAIL FORÊT CITRONNÉE AUX JEUNES POUSSES D'ÉPICÉA



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
jeunes pousses d'Épicéa commun	50 gr (fraîches, bien vertes et tendres)
jus de pomme trouble	250 ml
Jus de citron	100 ml
Miel	60 gr
jus de gingembre	5 càs
badiane (anis étoilé)	0.50 étoile

Préparation

1. Récolter les jeunes pousses d'épicéa lorsqu'elles sont encore souples et vert clair : c'est à ce stade qu'elles développent leurs meilleurs arômes d'agrumes et de forêt.

2. Dans un blender, mixer les jeunes pousses avec une partie du jus de pomme trouble jusqu'à obtenir une préparation bien verte.

3. Ajouter le reste du jus de pomme, le jus de citron, le miel et le jus de gingembre.

4. Incorporer la badiane puis laisser infuser à froid 1 à 2 heures au réfrigérateur.

5. Filtrer finement pour obtenir une boisson plus légère ou conserver légèrement trouble pour un cocktail plus végétal et sauvage.

6. Servir bien frais, avec quelques glaçons et une jeune pousse d'épicéa en décoration.

7. Variante festive : allonger avec un peu d'eau pétillante et/ou du gin au moment du service pour une version plus légère et encore plus rafraîchissante. Les quantités sont données à titre indicatif, ajustez les selon votre goût.
-
-