

LE SORBÉRITIF PIMPRENELLE ET BADJAWE FESTIVE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
Tiges avec feuilles de pimprenelle	40 pièce (prendre des tiges tendres)
Jus de pomme	180 g
Badjawa Festive	90 g (sinon session pale ale houblonnée ou session IPA)
glaçons moyens	12 pièces
Blanc d'oeuf	1 pièce
Jus de citron	
sel	

Préparation

1. Matériel nécessaire: Shaker, mixeur plongeur, presse agrumes

2. Placer les verres au frais. Rincer la pimprenelle à l'eau, égoutter. Garder 2 branches pour déco. Dans un récipient, mixer longuement la pimprenelle dans le jus de pomme. Il ne doit pas rester de morceaux (au besoin passer au chinois gros). Ajouter la bière, 2 càs de jus de citron, une pincée de sel, mixer à nouveau. Goûter et au besoin ajouter du jus de citron. Dans le shaker, mettre le glaçon, le mélange et le blanc d'oeuf. Shaker pendant 15 secondes. Servir dans verre frais. Pour plus de mousse, récupérer l'écume à la cuillère dans le shaker. Garnir de petites feuilles de pimprenelle.
