Clover Club Cocktail

Coup de coeur / boisson

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	1	$	5min	0min

Hello! Voici une nouvelle recette de cocktail pour le brunch ou l'apéro : le clover cub! Sur une base de gin sour, on ajoute des framboises à la préparation pour lui apporter de douces notes fruitées et une belle couleur rose! La version originale du cocktail utilise du sirop de framboise, je préfère le réaliser avec des framboises (fraiches en saison et congelées hors saison) avec un peu de sirop de sucre! Pour une belle harmonie des saveurs, utilise de préférence un gin un floral à l'instar du Hendricks, du Hanami ou encore du Generous.

Liste des ingrédients

5 cl. de gin

2 cl. de jus de citron frais

2 cl. de blanc d'oeuf (ou d'aquafaba)

1 cl. de sirop simple

4-6 framboises fraiches

Glaçons

Étapes de préparation

1

Dans la cuve d'un shaker, verse le gin, le jus de citron, le sirop simple et les framboises. Écrase-les grossièrement avec un pilon.



2

Ferme le shaker et secoue vivement une première fois environ 20 secondes. Ouvre, ajoute le blanc d'oeuf et les glaçons.



3

Shake fermement une seconde fois, puis filtre le mélange à travers une passoire fine dans un verre à martini. Garnis éventuellement d'une petite brochette de framboises. Santé.

