



LA FABRIQUE
À ALCOOLS
DEPUIS
2017



Ou Blond D'esprit

Have a cocktail to sip you free



T'en as de la (ver)veine

Comment réaliser ce cocktail ?

Mettre dans un shaker (ou un pot de confiture)

1.
 - 4 cl de gin Vibration
 - 2 cl de jus de citron jaune pressé
 - 2 cl d'infusion de poivre
 - 2 cl de sirop de framboise
2. Ajouter des glaçons et shaker pendant 10 secondes
3. Verser votre préparation dans une coupe à champagne et ajouter un citron déshydraté ou une framboise fraîche en décoration

Mes recettes

Le sirop de framboise



Conservation : 2 mois au frigo

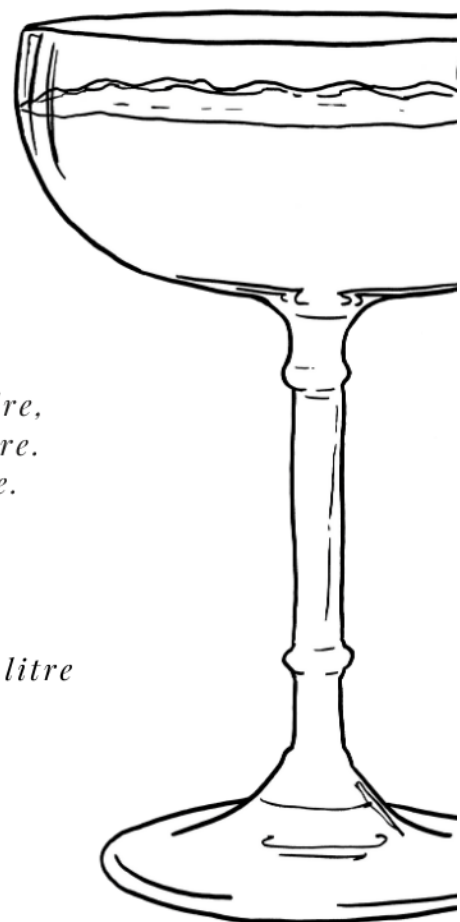
Ecraser 500g de framboises et ajouter 500g de sucre en poudre, puis 500ml d'eau bouillante. Mélanger pour dissoudre le sucre. Laisser reposer pendant 1h, et filtrer avant mise en bouteille.

L'infusion de poivre



Conservation : quelques jours au frigo

Verser une cuillère à soupe de poivre en grains dans 1 litre d'eau bouillante dans un contenant puis laissez infuser 2h.





LA FABRIQUE
A ALCOOLS

DEPUIS
2017

tfb



T'en as de la (ver)veine

Have a cocktail to sip you free



Ou Blond D'esprit

Comment réaliser ce cocktail ?

Mettre dans un shaker (ou un pot de confiture) :

1.
 - 4 cl d'Esprit de bière
 - 2 cl de jus de citron vert pressé
 - 2 cl de sirop de miel
 - 6 cl de thé Oolong asiatique
2. Ajouter des glaçons et shaker pendant 10 secondes
3. Verser la préparation dans un verre de type verre à whisky rempli de glaçons et ajouter un citron déshydraté et une tête de menthe pour la décoration

Mes recettes

Le sirop de miel



Conservation : 2 mois au frigo

Ajouter 200ml de miel (de préférence un miel d'acacia liquide) dans un contenant puis ajouter 100ml d'eau bouillante. Mélanger jusqu'à obtenir un liquide lisse et homogène.

Où trouver du thé Oolong ?

Le meilleur rapport qualité-prix se trouvera au Palais des Thés

