

DOMAINE ACER

Mousse abricot

Plutôt qu'avec une purée d'abricot, ce cocktail élégant se prépare fort bien à partir de prune jaune, un fruit tellement présent dans les jardins du Québec.



Ingrédients

- 4 oz de Mousse des bois, très froid
- 1 ½ oz de Val ambré
- ¼ oz de sirop d'érable doré
- ¾ oz de purée d'abricot
- 1 branche de menthe
- 2 gouttes d'amer forestier

Pour la déco : branche de menthe ou fleur comestible

Préparation

- 01 – Dans un shaker rempli de glaçons, ajoutez tous les ingrédients à l'exception de la Mousse des bois et agitez pour bien les refroidir.
- 02 – Filtrez au tamis dans un verre bombé préalablement refroidi.
- 03 – Complétez lentement avec le Mousse des bois froid.
- 04 – Décorez d'une branche de menthe ou d'une jolie fleur rouge comestible.