



ARMENIAN DREAM

Fondateur de Belladrinks, société de bar événementiel
Lyon - FRANCE

TONY BELLAVIA





ARMENIAN DREAM

Pour le sirop gingembre :

1 volume eau
1 volume sucre
1 botte romarin

Procédé :

Verser le sucre et l'eau dans une casserole et dissoudre le sucre sans porter à ébullition. Ajouter le romarin frais et laisser refroidir.
Laisser infuser au frais pendant 24 heures. Filtrer.

Pour le cocktail :

5 cL gin
6 cL de purée d'abricot SICOLY®
2 cL jus de citron jaune SICOLY®
2 cL de sirop de romarin

Procédé :

Verser l'ensemble des ingrédients dans la cuve d'un blender. Remplir de glaçons avec une pelle à glace.
Blender jusqu'à obtenir une texture homogène.
Verser dans une coupette.

FINITIONS :

Décorer avec une branche de romarin frais.

For the ginger syrup :

1 part water
1 part sugar
1 bundle of rosemary

Method :

Pour sugar and water into a saucepan and dissolve the sugar without boiling. Add the fresh rosemary and leave to cool down.
Leave to infuse for 24 hours. Filter.

For the cocktail :

5 cL gin
6 cL SICOLY® apricot purée
2 cL SICOLY® lemon juice
1 cL rosemary syrup

Method :

Pour all the ingredients into the bowl of a blender. Fill with ice cubes.
Blend until smooth.
Pour into a coupe glass.

FINISHES :

Decorate with a branch of fresh rosemary.



La recette en vidéo ICI !

Video recipe HERE !