



LOVELY PEAR

Tony Bellavia

COCKTAIL LOVELY PEAR :

- Miel liquide 2 cl
- Jus de citron jaune SICOLY® 2 cl
- Purée de poire SICOLY® 3 cl
- Dry Vermouth 1 cl
- Rhum blanc cubain 5 cl
- Poivre 1 pincée

Déposer 1 pincée de poivre dans un shaker et l'écraser au mortier.

Ajouter 2 cl de miel liquide.

Ajouter 2 cl de jus de citron jaune Sicoly®.

Ajouter 3 cl de purée de poire Sicoly®.

Ajouter 1 cl de Dry Vermouth.

Ajouter 5 cl de Rhum blanc cubain.

Couvrir de glaçon.

Mélanger énergiquement au shaker. Passer la préparation au tamis.

Déposer une fine feuille de poire séchée.

Servir frais immédiatement.





COCKTAIL LOVELY PEAR :

- Liquid honey 2 cl
- SICOLY® yellow lemon juice 2 cl
- SICOLY® pear purée 3 cl
- Dry Vermouth 1 cl
- White Cuban Rum 5 cl
- Pepper 1 pinch

Start with a pinch of pepper in a shaker and crush it with mortar.

Add 2 cl of liquid honey.

Add 2 cl of Sicoly® yellow lemon juice.

Add 3 cl of Sicoly® pear purée.

Add 1 cl of Dry Vermouth.

Add 5 cl of white Cuban Rum.

Cover with ice cubes.

Mix vigorously in a skaker.

Strain the liquid.

Add a thin leaf of dried pear.

Serve fresh immediately.

