



Le cocktail du mois : JagerStag

AliCOcktails





Coucou tout le monde, voici le nouveau cocktail du mois !

J'ai travaillé pour la marque Jägermeister la semaine dernière. Ils organisaient un gros événement sur un week-end entier au Grand Rivage à Paris. Ils m'ont demandé de réaliser le cocktail qu'ils allaient servir tout le week-end et vous l'aurez compris c'est ce cocktail la que je vais vous présenter ce mois-ci.

Ingrédients :

- Jägermeister -5-6cl
- Sirop de pamplemousse 2cl
- Tonic
- Piment d'Espelette
- Pamplemousse frais

Dans un shaker versez le Jägermeister, le sirop de pamplemousse et une demie cuillère à café de piment d'Espelette en poudre. Ajoutez les glaçons. Shakez une quinzaine de seconde. Filtré les glaçons et servez dans le verre de présentation (choisissez un verre dit "tumbler")

Ajoutez 3 gros glaçons et le tonic. Ajoutez 2 fins quartiers de pamplemousse et une petite pincée de piment d'Espelette en poudre pour la déco. Et voilà c'est fait !

Pour ceux qui l'ignorent le Jägermeister est une liqueur à base de 56 plantes différentes. La recette est évidemment tenue secrète. Il s'agissait à la base d'un médicament utilisé pour soigner la toux et les problèmes digestifs. Cette liqueur à un gout très particulier, très herbacé. Elle se marie très bien avec les agrumes ou les fruits rouges. Principalement connue pour son association avec les boissons énergisantes (Jägerbomb) elle fonctionne aussi très bien en cocktail.

J'espère que cette recette vous plaira 😊

photo : alizée

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr