



BloOdy Philtre

Une création pensée comme un plat à part entière :
un équilibre entre acidité, sel fumé et umami.

La suppression volontaire du Tabasco et de la Worcestershire sauce renforce l'originalité du twist et révèle la personnalité du Philtre.

Recette

Ingrédients (ml)

- Vodka Le Philtre : 40
- Jus de citron jaune : 15
- Sirop de piment : 20
- Sauce soja salée : 10
- Jus de tomate frais : 80
- Bitter céleri dash : 2
- Sel fumé pincée : 1

Préparation

- Rimer de sel épicé votre verre
- Verser tous les ingrédients dans votre shaker déjà glacé
- Effectuer un cuban roll jusqu'à refroidissement de votre préparation
- Insérer un clear ice stick dans votre verre ou simplement des glaçons
- Verser votre préparation en filtrant
- Déposer 3 gouttes d'huile d'olive à l'aide d'une pipette

Matériel : Shaker, jigger, strainer, passoire, pipette. / Garnish : Rime de sel épicé et gouttes d'huile d'olive.
/ Verrerie : Tumbler simple. / ABV : 11% / Calories : 190