



L'inPhiltré

Inspiré du Vesper Martini, le cocktail de prédilection d'un célèbre espion de la littérature. Cette création se construit sur les notes boisées du Philtre apportées par le distillat de chêne, que viennent sublimer le Porto blanc et le vin de noix. Un cocktail puissant et sec avec une rondeur en fin de bouche et des notes oxydatives de noix.

Recette

Ingrédients (ml)

- Vodka Le Philtre : 50
- Porto blanc : 20
- Vin de noix: un barspoon

Préparation

- Fumer son verre Nick & Nora à l'aide d'un fumoir
- Remplir le verre à mélange de glaçons
- Ajouter les ingrédients suivants : vin de noix, Porto blanc, Le Philtre vodka
- Stirer
- Verser le contenu du verre à mélange dans le verre Nick & Nora à l'aide d'un strainer
- Décorer d'un cerneau de noix, à l'aide d'une pince à dresser

Matériel : verre à mélange, jigger, cuillère à mélange, fumoir à cocktail, chalumeau, strainer, pince à dresser.
/ **Garnish** : Cerneaux de noix. / **Verrerie** : Nick & Nora ou Pony. / **ABV** : 33% / **Calories** : 148