



Le Philtre d'Amour

Un équilibre fragile entre **éclat et douceur**. La vodka Le Philtre en trace la ligne claire, autour de laquelle viennent dialoguer la cerise et la rose, en notes douces et légèrement florales. La framboise apporte un contrepoint plus vif, tandis que le verjus fait le lien, prolongeant l'ensemble avec justesse.

Recette

Ingrédients (ml)

- Vodka Le Philtre : 45
- Crème de cerise : 10
- Sirop de rose : 5
- Nectar de framboise : 20
- Verjus ou jus de raisin : 20
- Foamer dash : 2

Préparation

- Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons
- Shaker vigoureusement pour bien refroidir la préparation
- Retirer ensuite les glaçons pour effectuer un dry shake
- Verser en filtrant sur un low tumbler Le Philtre rempli de glaçons
- Déposer un pétale de rose au milieu du verre puis lui appliquer un spray d'hydrolat de géranium

Matériel : Shaker, jigger, strainer, passoire. / **Garnish** : Pétale de rose frais (ou séché) + spray hydrolat de géranium.
/ **Verrerie** : Low tumbler Le Philtre ou verre à whisky. / **ABV** : 16% / **Calories** : 140