



Un drink tout en
contraste : bleu
profond, mousse
légère, parfum boisé.
Original, élégant et
facile à servir

Nuage boréal

INGRÉDIENTS

- 200 ml de jus pur de bleuets
- 100 ml d'eau pétillante ou tonic floral
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe de sirop d'érable ou de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Tonic, au goût
- Brin de romarin frais (facultatif : flambé)
- Glaçons

PRÉPARATION

- Dans un "shaker", fouetter le blanc d'œuf, le sirop, le jus de citron et 1 c. à soupe de jus de bleuets. Bien secouer pour mélanger à sec (sans glace).
- Ajouter quelques glaçons et secouer à nouveau.
- Verser le reste du jus de bleuets et du tonic dans un verre, déposer la mousse par-dessus.
- Ajouter un brin de romarin flambé pour le visuel.

Le goût des petits fruits, autrement