Dimitri Barclais

Boissons avec alcool

Silver gin fizz

5 min	5 min	0	0	222
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du cocktail

1. Rafraichir un grand verre avec des glaçons.
2. Verser le jus de citron dans le shaker.
3. Ajouter le sirop de sucre.
4. Ajouter le Gin.
5. Ajouter le blanc d'oeuf.
6. Le blanc d'oeuf va permette d'obtenir la texture mousseuse et crémeuse du cocktail.
7. Bien fermer le shaker et mélanger une première fois avec un mouvement ample et régulier.
8. Le mouvement ample va permettre de faire mousser le blanc d'oeuf.
9. Ouvrir avec précaution le shaker et ajouter des glaçons.
10. Fermer le shaker fermement et mélanger une deuxième fois avec un mouvement ample et régulier.
11. Ouvrir avec précaution le shaker.
12. Drainer le verre en gardant les glaçons pour éviter de diluer et noyer le cocktail.
13. Poser une passoire à cocktail sur le shaker et verser son contenu dans le verre.

Ingrédients
pour 1 personne

Ingrédients pour le cocktail

- 2 verre(s) **Glaçon(s)**
- 5 cl **Gin**
- 2 cl **Jus de citron**
- 2 cl **Sirop de sucre**
- 15 ml **Blanc(s) d'oeuf**
- 1 **Eau gazeuse**

14 Verser un peu d'eau gazeuse dans le verre pour le côté fizz.

15 Couper un zeste de citron assez large.

16 Pincer le zeste pour faire ressortir l'arôme et parfumer tout autour du verre.

17 Enrouler le zeste sur lui-même et poser le sur le cocktail.

18 Vous pouvez également faire un Gin Fizz en retirant le blanc d'oeuf.