



Boissons avec alcool
Breakfast martini



5 min	5 min	0	0	167
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour le
cocktail**

2 verre(s) **Glaçon(s)**
4 cl **Gin**
1.5 cl **Triple sec**
1.5 cl **Jus de citron**
3 ml **Blanc(s) d'oeuf**
1 c. à café **Confiture**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Rafrachir le verre avec des glaçons.
- 2 Verser le jus de citron dans le shaker.
- 3 Ajouter la marmelade d'orange amer.
- 4 Ajouter le triple sec d'orange.
- 5 Ajouter le gin.
- 6 Ajouter les blancs d'oeufs.
- 7 Fermer fermement le shaker et mélanger.
- 8 Mélanger avec un geste ample et régulier pour bien faire mousser le blanc d'oeuf.
- 9 Après avoir mélangé une première fois, ouvrir le cocktail.
- 10 En raison de la pression interne, ouvrir le shaker avec précaution.
- 11 Ajouter des glaçons dans le shaker pour bien rafraichir le cocktail.
- 12 Fermer bien fermement le shaker pour éviter que la pression ne l'ouvre pendant le mélange.
- 13 Mélanger de nouveau avec un geste ample et régulier.
- 14 Ouvrir avec précaution le shaker.
- 15 Vider les glaçons du verre.

- 16** Poser un strainer à cocktail ainsi qu'une passoire sur le shaker et verser le cocktail dans le verre.
- 17** Le strainer à cocktail sert à retenir les glaçons et la passoire à retenir les copeaux de marmelade. Cela permet d'obtenir un cocktail lisse et agréable à boire.
- 18** Il est normal que le cocktail mette du temps à passer à travers la passoire.
- 19** A l'aide d'une cuillère, mélanger le cocktail dans la passoire afin de dégager le fond et de faciliter son passage.