



*Boissons avec alcool*  
**Silver gin fizz**



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>222</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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**

**Étape 1**

Préparation du cocktail

- 1 Rafrachir 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 permettre 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.

- 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.