



AL/LO#1

Purée de mirabelle PONTHER	4cl
Purée de citron jaune PONTHER	1cl
Gin BEEFEATER	3cl
Apéritif Folle Envie	2,5cl
Sirop d'agave salé et fumé	0,3cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : tête de verveine

Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un grand verre à cocktail garni d'un bloc de glace plat et épais. Décorer avec la tête de verveine.

Les tips du barman

Sirop d'agave salé et fumé : placer 3g de sel fumé et 180g d'eau bouillante dans un récipient. Remuer jusqu'à obtention de la dissolution des grains de sel. Mélanger 120g de sirop d'agave avec 6cl d'eau salée.

Infusion de l'apéritif Folle Envie à la verveine fraîche : incorporer 3g de verveine fraîche dans 18cl d'apéritif Folle Envie. Cuire sous vide à 60°C pendant 1h30 ou placer dans une bouteille bien hermétique et lui faire faire un cycle dans le lave-vaisselle.

PONTHER mirabelle plum purée	4cl
PONTHER lemon purée	1cl
BEEFEATER gin	3cl
Folle Envie	2.5cl
Salted and smoked agave syrup	0.3cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Decoration: verbena flowers

Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into a tall cocktail glass containing a flat and thick block of ice. Decorate with the verbena flowers.

Barman's tips

Salted and smoked agave syrup: put 3g of smoked salt and 180g of boiling water in a jug. Stir until the salt has dissolved. Mix 120g of agave syrup with 6cl of the salted water.

Folle Envie and fresh verbena infusion: add 3g of fresh verbena to 18cl of Folle Envie. Vacuum seal and cook at 60°C for 1h30 or put in a firmly closed bottle and put through the dishwasher.