

Melon



Basil & Melon Ginito

Basilic frais	5 feuilles
Purée de melon PONTHIER	8cl
Gin	3cl
Sirop de sucre de canne	1cl
Eau gazeuse	

En direct dans un verre tumbler piler quelques feuilles de basilic frais. Ajouter la pulpe de melon, le gin, le sirop de sucre de canne. Remplir le verre de glace. Compléter d'eau gazeuse et remuer. Ajouter une tête de basilic frais en décoration.

<i>Fresh basil</i>	<i>5 leaves</i>
PONTHIER <i>melon purée</i>	<i>8cl (2.7fl. oz.)</i>
<i>Gin</i>	<i>3cl (1fl. oz.)</i>
<i>Cane sugar syrup</i>	<i>1cl (0.3fl. oz.)</i>
<i>Sparkling water</i>	

Crush a few fresh basil leaves directly into a tumbler. Add the melon puree, gin and cane sugar syrup. Fill the glass with ice. Top up with sparkling water and stir. Add a fresh sprig of basil for decoration.

Maxime Hoerth
Meilleur Ouvrier de France 2011
Best Craftsman France 2011

