



Coco Grachi ♥

Purée de noix de coco PONTHIER	5cl
Purée de citron vert PONTHIER	1,5cl
Gin BOMBAY SAPHIRE infusé au curry	4cl
Sirop d'agave salé et fumé	1,5cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : graines de sésame noir

Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un verre gobelet garni d'un bloc de glace. Garnir d'un crista de graines de sésame noir.

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 du gin **BOMBAY SAPHIRE** au curry : infuser 15g de curry en poudre pour une bouteille de gin. Agiter la bouteille et laisser reposer pendant 24 heures. Verser tout doucement dans un filtre à café.

PONTHIER coconut purée	5cl
PONTHIER lime purée	1.5cl
Curry-infused BOMBAY SAPHIRE gin	4cl
Salted and smoked agave syrup	1.5cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Décoration: black sesame seeds

Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into a tumbler containing a block of ice. Decorate with a rim of black sesame seeds.

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.

Curry-infused **BOMBAY SAPHIRE** gin: infuse 15g of curry powder for one bottle of gin. Shake the bottle and leave it for 24 hours. Pour the liquid gently through a paper coffee filter.