



Negra Pear

Purée de poire PONTHIER	5,5cl
Gin BOMBAY SAPPHIRE	4cl
Vermouth blanc	1cl
Liqueur de gentiane	1cl
Vin de Xérès Palomino Fino Tio Pepe	1,5cl
Sirop d'agave salé et fumé	0,3cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : poire déshydratée en tranche, jambon Pata Negra en tranche
Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un verre tulipe bas sur pied garni d'un bloc de glace. Décorer ensuite d'une tranche de poire déshydratée et d'une fine tranche de jambon Pata Negra roulée.

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 SAPPHIRE au jambon Pata Negra : laisser infuser 5 tranches de jambon Pata Negra dans la bouteille de gin toute une nuit. Filtrer dans un chinois et récupérer les 5 tranches de jambon pour la décoration. Filtrer à nouveau dans un filtre à café.

PONTHIER pear purée	5.5cl
BOMBAY SAPPHIRE gin	4cl
White Vermouth	1cl
Gentiane liqueur	1cl
Palomino Fino Tio Pepe sherry	1.5cl
Salted and smoked agave syrup	0.3cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Decoration: sliced dried pear, sliced Pata Negra ham

Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into a low tulip glass containing a block of ice. Decorate with a slice of dried pear and a thin, rolled slice of Pata Negra ham.

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.

BOMBAY SAPPHIRE gin infusion with Pata Negra ham: infuse 5 slices of Pata Negra ham in the bottle of gin over night. Filter through a chinois and keep the 5 ham slices for decoration. Filter again through a paper coffee filter.