



The Sins Peaches ♥

Purée de pêche blanche PONTHIER	6cl
Gin FIELDFARE	4cl
Vin Viognier	4cl
Sirop d'agave salé	1cl
Glace (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : racine d'Angélique, pêche fraîche en tranche
 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 petit bloc de glace.
 Décorer avec une racine d'Angélique et 2 tranches de pêche fraîche.

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.

Vin Viognier infusé à la feuille de Bourrache : placer 4 feuilles de bourrache fraîche dans la bouteille de vin et laisser infuser pendant 24 heures avant de filtrer.

PONTHIER white peach purée	6cl
FIELDFARE gin	4cl
Viognier wine	4cl
Salted agave syrup	1cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Décoration: Angelica root, slice of fresh peach
 Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into a tall cocktail glass containing a small block of ice. Decorate with Angelica root and 2 slices of fresh peach.

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.

Viognier wine infused with borage: put 4 fresh borage leaves in a bottle of wine and leave to infuse for 24 hours before filtering.