

Acérum Blanc Sour – Un cocktail raffiné aux saveurs boréales

Ingrédients :

- 2 oz d'Acérum blanc
- 1 oz de jus d'argousier
- 0,75 oz de sirop simple au poivre des dunes*
- 1 blanc d'œuf
- Glaçons

Préparation :

1. Dans un shaker, ajouter l'Acérum blanc, le jus d'argousier, le sirop simple au poivre des dunes et le blanc d'œuf.
2. Faire un **dry shake** (sans glace) vigoureusement pendant 10 secondes pour émulsionner le blanc d'œuf.
3. Ajouter des glaçons et shaker de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien frais.
4. Filtrer finement dans un verre coupette préalablement refroidi.
5. Décorer avec un morceau de sucre d'érable et saupoudrer légèrement de poudre d'argousier et de poivre des dunes.

Sirop simple au poivre des dunes :

- 1 tasse d'eau
 - 1 tasse de sucre d'érable (ou sucre blanc)
 - 1 c. à thé de poivre des dunes concassé
1. Porter l'eau et le sucre à ébullition en remuant jusqu'à dissolution complète.
 2. Ajouter le poivre des dunes, retirer du feu et laisser infuser 15 minutes.
 3. Filtrer et conserver au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Un cocktail parfait pour mettre en valeur les arômes complexes de l'Acérum et des ingrédients québécois ! 🍁 🍸