FEVER-TREE

MIX with the BEST

Gin & Léger Tonic

TONIC LÉGER

Les Espagnols servent le gin-tonic dans un verre Copa, un grand ballon large qui permet aux merveilleux arômes botaniques de s'épanouir, pour une expérience d'un tout autre niveau. À la maison, vous pourriez facilement le remplacer par un gros verre à vin.

DIFFICULTÉ: 1

VERRE: COPA

INGRÉDIENTS

NOMBRE DE COCKTAILS 1

tonic léger Fever-Tree	3 parts
Gin de qualité	1 part
Glaçons	Beaucoup
Zeste de citron	1

RECETTE

Étape 1 : Ajouter d'abord les glaçons, de préférence gros et bien clairs. En mettre en grande quantité : plus il y a de glace, plus elle fond lentement et moins votre boisson sera diluée.
Étape 2 : Verser une mesure de gin, puis ajouter trois fois plus d'eau tonique de première qualité.
Étape 3 : Comme la lime est un agrume doux, elle accompagne parfaitement un gin-tonic classique. Ce qui nous intéresse ici, c'est l'huile contenue dans l'écorce, pas le jus.

Prélever une fine bande de zeste, la tordre au-dessus du verre pour libérer ses huiles essentielles, puis la déposer dans la boisson. Boire directement au verre, sans paille, pour profiter pleinement des arômes.