

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



GREEN FIZZ

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Découvrez notre recette du Green Fizz, réalisée avec [JNPR n°2](#), le gin sans alcool.

Bonne dégustation !

DIFFICULTÉ: 2

VERRE: VERRE BALLON



INGRÉDIENTS

NOMBRE DE COCKTAILS 1

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	90 ml
JNPR n°2	30 ml
Sirop de Fleur de Sureau	15 ml

RECETTE

1. ETAPE 1 : Mixer le concombre frais puis filtrer
2. ETAPE 2 : Dans un verre à vin rempli de glaçons, verser JNPR n°2, le jus de concombre et le sirop de fleur de sureau
3. ETAPE 3 : Compléter avec le FEVER-TREE Indian Tonic Water tonic
4. ETAPE 4 : Décorer d'une lamelle de concombre