

Recette du Gin Basil Smash

Présentation

- Un cocktail rafraîchissant, herbacé et équilibré, devenu un classique moderne de la mixologie.
- Temps de préparation : 5 minutes
- Difficulté : Facile

Ingrédients (pour 1 verre)

- 6 cl de Gin (type London Dry)
- 2 cl de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- 8 à 10 feuilles de basilic frais
- Glaçons

Matériel nécessaire

- Shaker
- Pilon (muddler)
- Passoire fine (fine strainer)
- Verre type 'Old Fashioned' ou 'Tumbler'

Étapes de préparation

- Placer les feuilles de basilic et le sirop de sucre dans le shaker.
- Écraser délicatement le basilic avec le pilon pour libérer les arômes sans broyer les tiges.
- Ajouter le gin et le jus de citron dans le shaker.
- Remplir le shaker de glaçons et secouer vigoureusement pendant 10 à 15 secondes.
- Filtrer le mélange à l'aide d'une passoire fine dans un verre rempli de glaçons frais.
- Décorer avec une petite tête de basilic frais.

Conseils de pro

- Utilisez un basilic bien frais pour obtenir une couleur verte éclatante.
- Le double filtrage est indispensable pour éviter d'avoir des débris de feuilles dans le verre.

- Pour un cocktail plus léger, vous pouvez ajouter un trait d'eau gazeuse en fin de préparation.