

Recette du Gin Basil Smash

Ingrédients

- 6 cl de Gin (de préférence un London Dry)
- 2 cl de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- 10 à 12 feuilles de basilic frais
- Glaçons (cubes de glace)

Matériel nécessaire

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

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 huiles essentielles sans broyer les tiges.
- Ajouter le gin et le jus de citron dans le shaker.
- Remplir le shaker de glaçons et secouer vigoureusement pendant environ 15 secondes.
- Filtrer le mélange à l'aide d'une passoire fine dans un verre rempli de glaçons frais pour éviter les résidus de feuilles.

Conseils de dégustation

- Utilisez un basilic bien frais pour obtenir une couleur vert éclatant.
- La double filtration est indispensable pour une texture lisse et élégante.
- Décorer avec une petite tête de basilic frais pour renforcer l'arôme lors de la dégustation.
- Servir immédiatement pour profiter de la fraîcheur du cocktail.