

# LIQUEUR DE RHUBARBE

## Liqueur élaborée à partir d'infusion de rhubarbe verte et rouge.

- Couleur rose brique très légèrement opaque.
- Nez intense typique de la rhubarbe.
- En bouche, tonalité comotée qui l'emporte sur la caractéristique astringente du fruit, rendant le produit à la fois vif et doux.

## SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Pure sur glace pilée et en cocktails.

### Rhubarb Triangle

*(créé par Joseph Cassidy – 2010)*

4,5 c Gin  
4,5 cl Liqueur de Rhubarbe  
0,75 cl Extra Dry Vermouth  
0,75 cl Jus de pomme pressé

*Méthode :* Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Servir dans un verre à martini préalablement rafraîchi.

### Angélique

2 cl Apérol  
2 cl Gin  
2 cl Liqueur de Rhubarbe  
1 cl Sirop de Fleur de Sureau Giffard  
2 cl Jus de citron

*Méthode :* Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Servir dans un verre préalablement rafraîchi. Garnir d'une tranche de citron.

### Fresh Pepper

5 cl Liqueur de Rhubarbe  
1,5 cl Sirop de Gingembre Giffard  
2 Feuilles de basilic fraîches  
3 Fraises fraîches

*Méthode :* Presser les fraises et le basilic à l'aide d'un pilon. Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Agiter jusqu'à ce que les parois soient glacées. Filtrer dans un verre et garnir de copeaux de noix de coco et de poivre.



50 cl : 3 18029 005919 7

70 cl : 3 18029 002222 1

20%