PALOMA À LA SAUGE ET AU GINGEMBRE

UNE IDÉE QUI PÉTILLE



Préparation : 10 min

Ingrédients

2 c. à soupe (30 ml)	Windsor LeSeL – Fleur de sel
2 c. à thé (10 ml)	flocons de piment
2 c. à thé (10 ml)	zeste de citron
2 oz (60 ml)	bière de gingembre
¼ oz (7,5 ml)	sirop de gingembre
1 oz (30 ml)	téquila sans alcool
4 oz (120 ml)	jus de pamplemousse
1	feuille de sauge frite, pour garnir (facultatif)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la Windsor LeSeL – Fleur de sel, les flocons de piment et le zeste de citron. Enrober le rebord d'un verre à whisky de ce mélange.

2. Verser la téquila sans alcool et le sirop de gingembre dans le verre, puis remuer. Ajouter des glaçons, le jus de pamplemousse et la bière de gingembre. Garnir d'une feuille de sauge frite, si désiré.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Sels de mer (gros).



WINDSOR LESEL – FLEUR DE SEL



WINDSOR LESEL – SELS DE MER (GROS)