



Gin sour à la Violette

[BREUVAGES](#) – [ALCOOLISÉS](#) – [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 onces de Violette, dry gin québécois de la Distillerie Mariana
- 1 once de jus de lime fraîchement pressé
- 1/2 once de sirop simple (ou de sirop de sucre de canne, ou un peu de sucre granulé, dans le pire des cas)
- 1/2 blanc d'œuf
- De la glace

Préparation

1. Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients, mis à part la glace, et secouer vigoureusement (on veut que le blanc d'œuf mousse et devienne crémeux).
2. Ajouter la glace et mélanger à nouveau.
3. Remplir un verre bas (de type Old Fashioned) de glace concassée et verser le liquide. (Pour ma part, j'ai utilisé un verre de type scandinave)
4. Garnir avec une tranche de lime, un zeste, ou encore, une fleur sauvage comestible!