



## ***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!