



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GIN FIZZ
POIRE VANILLE

POUR 1 VERRE

INGRÉDIENTS

Sirop de poire à la vanille

Poires.....	200 g
Sucre blanc.....	100 g
Eau	120 ml
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

Pour le cocktail

Gin	4 cl
Sirop de poire à la vanille.....	2 cuillères à soupe
Eau gazeuse.....	180 g
Quelques glaçons	

LE SIROP DE POIRE À LA VANILLE

Commencer par **hacher** ou **mixer** finement les poires.
Dans une petite casserole, **placer** les poires et **ajouter** le sucre, l'eau et une dose TADOKA et **faire chauffer** à feu moyen.

Porter le mélange à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser cuire environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le liquide prenne une couleur ambrée et que les poires se décomposent. **Remuer** fréquemment pendant la cuisson des poires pour une cuisson uniforme.

Retirer la purée du feu et filtrer le sirop obtenu dans un récipient à bec verseur.

Laisser le sirop refroidir à température ambiante avant de l'utiliser.

POUR FAIRE 1 COCKTAIL

Pour faire 1 verre, **ajouter** au fond du verre le gin et 2 cuillères à soupe du sirop de poire à la vanille et fouetter ensemble.

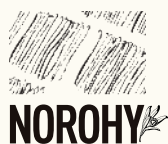
Ajouter ensuite l'eau gazeuse.

Pour finir, **ajouter** des glaçons sur le dessus et remuer doucement.

Astuce : on peut préparer en amont son verre en trempant son rebord mouillé dans du sucre et de la vanille en poudre NOROHY.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

