



New York sour



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

50 ml de thé noir (par exemple earl grey)

3 gouttes d'extrait de vanille

glaçons

25 ml de jus de citron

3 cuillerées à thé de sirop d'agave

1 blanc d'œuf

1/2 grenade (jus pressé)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le thé avec l'extrait de vanille et laissez complètement refroidir.
- 2.** Remplissez un shaker de glaçons. Versez le jus de citron, le sirop d'agave et le thé. Ajoutez le blanc d'œuf et fermez le shaker. Secouez vigoureusement pendant 20 secondes. Filtrez dans un verre à cocktail.
- 3.** Versez le jus de grenade en fin filet.
- 4.** Servez immédiatement.