



Velvet whisky sour



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

glaçons

50 ml de whisky

10 ml de sirop de sucre (*)

25 ml de jus de citron

1 blanc d'œuf

zeste de citron

Méthode de préparation

- 1.** Remplissez un verre à whisky de glaçons.
- 2.** Versez le whisky, le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf dans un shaker. Secouez énergiquement pour faire mousser le blanc d'œuf.
- 3.** Versez le cocktail dans le verre, décorez d'un zeste de citron et servez immédiatement.
- 4.** * Sirop de sucre : pour un demi-litre, mélangez 250 ml d'eau avec 250 g de sucre cristallisé. Portez à ébullition dans une petite casserole et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu. Versez dans une bouteille et laissez refroidir complètement. Conservez au réfrigérateur.