

Melon



Meloncholy

| | |
|---|-------|
| Purée de Melon du Quercy (IGP) PONTHER | 4cl |
| Purée de citron jaune PONTHER | 1,5cl |
| Pisco Quebranta infusé à l'huile de basilic | 5cl |
| Porto Blanc | 1cl |
| Blanc d'œuf | 1,5cl |
| Sirof de sucre de canne | 1cl |

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un shaker. Frapper sans glace dans un premier temps (dry shake) puis ouvrir le shaker et le remplir de glace aux deux tiers. Frapper avec la glace. Verser dans un verre old fashioned préalablement rafraîchi au congélateur et également rempli de glace tout en double filtrant le liquide à l'aide d'une passoire à cocktail et d'une passoire à double filtrer. Terminer en déposant la décoration à la surface du cocktail.

Note : pour élaborer le Pisco aux saveurs de basilic, verser 5cl d'huile de tournesol au basilic dans une bouteille de Pisco (50cl). Remuer puis conserver la bouteille au congélateur. Une fois l'huile solidifiée et figée, filtrer l'ensemble au travers d'une passoire et d'une chaussette à thé.

| | |
|--|-------|
| PONTHER Quercy Melon (PGI) purée | 4cl |
| PONTHER lemon purée | 1,5cl |
| Quebranta Pisco infused with basil oil | 5cl |
| White port | 1cl |
| Egg white | 1,5cl |
| Cane sugar syrup | 1cl |

Blend all of the ingredients in a shaker. First, dry-shake the mixture without ice, then open the shaker and fill it two-thirds full with ice. Shake with the ice. Take an old fashioned glass that has been chilled in the freezer, fill with ice and pour the mixture into the glass whilst double straining the liquid using a cocktail strainer and a sieve. Finish by placing the decorations on the surface of the cocktail.

Note: to develop the Pisco's basil flavour, pour 5cl of basil-infused sunflower oil into a bottle of Pisco (500ml). Stir, then keep the bottle in the freezer. Once the oil has solidified and frozen, strain the mixture through a strainer and a tea filter sock.

La gamme signature

PONTHER

LE FRUIT DEPUIS 1946