



Pump My Abricot

Purée d'abricot PONTHIER	6cl
Gin TANQUERAY	4cl
Suze Originale	0,5cl
Sirop d'agave salé	0,6cl
Ginger Beer	
Glace (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : branche de romarin, abricot sec, graines de chia
Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un verre Old Fashioned garni d'un bloc de glace taillé comme un obélisque. Décorer avec une branche de romarin, un abricot sec et des graines de chia.

Les tips du barman

Sirop d'agave salé et fumé : placer 3g de sel fumé et 180g d'eau bouillante dans un récipient. Remuer jusqu'à obtention de la dissolution des grains de sel. Mélanger 120g de sirop d'agave avec 6cl d'eau salée.

Infusion de la Suze « à la Binbin » : incorporer une tige de romarin dans 18cl de Suze. Cuire sous vide à 60°C pendant 1h30 ou placer dans une bouteille bien hermétique et lui faire faire un cycle dans le lave-vaisselle.

PONTHIER apricot purée	6cl
TANQUERAY gin	4cl
Suze Originale	0.5cl
Salted agave syrup	0.6cl
Ginger Beer	
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Decoration: rosemary twig, dried apricot, chia seeds
Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into an Old Fashioned glass containing a block of ice shaped like an obelisk. Decorate with a rosemary twig, a dried apricot and chia seeds.

Barman's tips

Salted and smoked agave syrup: put 3g of smoked salt and 180g of boiling water in a jug. Stir until the salt has dissolved. Mix 120g of agave syrup with 6cl of the salted water.

Suze "à la Binbin" infusion: add one rosemary twig to 18cl of Suze. Vacuum seal and cook at 60°C for 1h30 or put in a firmly closed bottle and put through the dishwasher.