



## Ride With Passion

Purée de fruit de la passion <b>PONTHIER</b>	4cl
Gin <b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	4cl
Sirup d'agave salé et fumé	1cl
Moutarde de Dijon	0,1cl
Huile d'olive	0,2cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : tiges de conifère

Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide en double strain au tamis fin dans une grande coupe garnie d'un bloc de glace en forme d'iceberg. Décorer avec des tiges de conifère.

### Le tips du barman

Sirup 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 sirup d'agave avec 6cl d'eau salée.

<b>PONTHIER</b> passion fruit purée	4cl
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> gin	4cl
Salted and smoked agave syrup	1cl
Dijon mustard	0.1cl
Olive oil	0.2cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Décoration: conifer twigs

Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a fine double strainer into a wide coupe containing a block of ice shaped like an iceberg. Decorate with the conifer twigs.

### 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.