



## Spirit of Jalisco

Tequila silver 100% agave	4cl
Purée de fruits exotiques <b>PONTHIER</b>	5cl
Purée de citron vert <b>PONTHIER</b>	2cl
Sirop d'agave	2cl
Piment frais	1 morceau

Commencer par piler le morceau de piment frais dans une timbale de shaker puis verser le reste des ingrédients dans le shaker rempli de glace au deux tiers. Shaker puis verser dans un verre old fashioned rempli de glace. Terminer en décorant d'un petit piment oiseau.

100% agave silver tequila	4cl (1.3fl. oz.)
<b>PONTHIER</b> exotic fruits purée	5cl (1.7fl. oz.)
<b>PONTHIER</b> lime purée	2cl (0.7fl. oz.)
Agave syrup	2cl (0.7fl. oz.)
Fresh hot chilli pepper	1 piece

Start by crushing the piece of fresh hot chilli pepper into the base of a shaker, then add the rest of the ingredients into the shaker filled two thirds with ice. Shake, then pour into an old-fashioned glass filled with ice. Finish off with a little bird's eye chilli for decoration.

**Maxime Hoerth**  
Meilleur Ouvrier de France 2011  
Best Craftsman France 2011

