

PISCO SOUR du Cuzco Bar

Préparation

Avant de préparer cette recette péruvienne typique de boisson, faites givrez votre verre à cocktail en les mettant quelques heures au congélateur, vous verrez cela change tout.

Cette recette doit être réalisée au shaker. Pour cela c'est tout simple, versez dans votre shaker, le pisco, le jus de citron, le sirop ainsi que le blanc d'œuf avec des glaçons à hauteur. Frappez les ingrédients puis versez en filtrant la glace.

Temps de préparation : 5 minutes
Recette pour 1 verre

Ingrédients

Mesures à réaliser avec une mesure de bar (4 cl) :

- 4 doses de Pisco
- 1 dose de jus de citron vert
- 1 dose de sirop de canne
- ¼ de blanc d'œuf
- 1 goutte d'angostura bitter

Préparation

Si on utilise un mixeur, les ingrédients doivent être mixés pendant une minute, sauf l'œuf ; quand le mélange des premiers ingrédients est prêt, ajoutez alors le blanc d'œuf et mixer cinq secondes de plus.

Versez alors dans vos verres givrés le cocktail, puis ajoutez une goutte d'angostura bitter, bien au centre !

Voilà, c'est prêt, il ne reste plus qu'à se régaler (avec modération) avec vos amis pour une vraie soirée dépaysante. Bref, une recette péruvienne originale parfaite pour animer vos vendredis et samedis soirs !