



L'IDÉE PAIRING DE THOMAS COUPEAU, CHEF DU RESTAURANT CARBÓN À PARIS

Fever-Tree s'est associé avec 8 chefs pour imaginer Accords, un livret de recettes pairings cocktails Fever-Tree / amuse-bouches !

Découvrez ci-dessous la recette cocktail imaginée par Thomas Coupeau, le Fujian Buck :

Les ingrédients :

- 4cl de gin
- 10cl de Fever-Tree Premium Ginger Ale
- 80ml d'eau
- 35g de gingembre
- 5g de lapsang souchong
- 2cl de jus de citron

Les étapes :

Démarrer l'infusion en portant à ébullition l'eau et le gingembre coupé en fines lamelles. Quand l'eau bout, ajouter le thé et couper le feu. Laisser infuser 3/4 min. Filtrer et réserver au frais. Remplir un grand verre de glaçons. Ajouter le gin, 4cl d'infusion et le jus de citron puis allonger avec le Fever-Tree Premium Ginger Ale. Donner un léger coup de cuillère afin de mélanger les liquides sans trop casser la bulle. Retrouvez la recette de l'amuse-bouche associé (et de nombreux autres pairings Fever-Tree !) en suivant [ce lien](#).