



L'IDÉE PAIRING D'ALEXIA DUCHÊNE

Découvrez ci-dessous la recette cocktail imaginée par Alexia Duchêne, un Moscow Mule revisité avec du verjus et de l'estragon :

Les ingrédients :

- 4cl de vodka
- 20cl de Fever-Tree Premium Ginger Beer
- 2cl de verjus
- 1cl de sirop d'estragon (10cl d'eau + 130g de sucre blanc)
- 1 bouquet d'estragon

Les étapes :

Réaliser le sirop d'estragon en chauffant 10cl d'eau avec 130g de sucre blanc. Refroidir puis mixer avec une poignée de feuilles d'estragon. Filtrer puis réserver le sirop au frais. Dans un verre rempli de glaçons, ajouter le verjus, le sirop d'estragon, puis la vodka. Compléter avec le Fever-Tree Premium Ginger Beer et mettre un bouquet d'estragon en garniture.

Retrouvez la recette de l'amuse-bouche associé (et de nombreux autres pairings Fever-Tree !) en suivant [ce lien](#).