



L'IDÉE PAIRING DE GIANMARCO GORNI, CHEF CHEZ GOGUETTE 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 Gianmarco Gorni, le Zucca Pazza

Les ingrédients :

- 3cl mezcal
- 15cl Fever-Tree Aromatic Tonic Water
- 2cl jus citron vert
- 1cl sirop de cannelle (20cl d'eau, 200g de sucre et 2 bâtonnets de cannelle)
- 3cl purée de potiron (100g de potiron, 30g de beurre et quelques branches de romarin)

Les étapes :

Faire un sirop en portant à ébullition 20cl d'eau et 200g de sucre. Faire infuser les bâtonnets de cannelle. Éplucher le potiron et le couper en morceaux. Les déposer sur une plaque avec le romarin, parsemer de noisettes de beurre et faire cuire au four à 160°C pendant 25 min. Le potiron doit être fondant. Mixer en purée le tout pendant que le potiron est chaud en ajoutant un peu d'eau. Mettre des glaçons dans un verre mélangeur, ajouter le sirop de cannelle, le mezcal, le jus de citron vert et la purée de potiron, mélanger à la cuillère et verser à travers une passoire dans un verre tumbler. Allonger avec le tonic.

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