



L'IDÉE PAIRING DE MATTHIAS MARC, CHEF DU RESTAURANT SUBSTANCE 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 Matthias Marc, qui revisite l'armagnac avec le Fever-Tree Lemon Tonic Water :

Les ingrédients :

- 5cl d'Armagnac
- 10cl de Fever-Tree Lemon Tonic Water
- 1,5cl de sirop de sapin maison Riem
- 2cl de verjus
- 4 grains de poivre de timut

Les étapes :

Dans un shaker, mélanger l'armagnac, le sirop, le verjus, les grains de poivre concassés.
Servir dans un verre contenant de la glace.
Rallonger avec le tonic.

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