



L'IDÉE PAIRING DE SHIRLEY GARRIER ET MATTHIEU ZOUHAIRI DE THE SOCIAL FOOD

Fever-Tree s'est associé avec 8 chefs pour imaginer Accords, un livret de recettes pairings cocktail Fever-Tree / amuse-bouche !
Découvrez ci-dessous la recette cocktail imaginée par The Social Food, un Gin & Tonic revisité avec un gin infusé à l'huile d'olive :

Les ingrédients :

- 5cl de gin
- 20cl de Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
- 12ml d'huile d'olive
- Herbes aromatiques au choix (aneth, basilic, estragon, romarin, thym...)

Les étapes :

Dans une casserole, verser 12ml d'huile d'olive et 5cl de gin puis faire chauffer jusqu'à ébullition. Verser la préparation dans un récipient, couvrir hermétiquement puis laisser reposer une nuit au congélateur. Retirer le bloc d'huile d'olive (à réutiliser dans la cuisine une fois fondu) et filtrer le gin à l'aide d'un filtre à café.
Dans un verre, verser le de gin infusé à l'huile d'olive et des glaçons à hauteur du verre. Ajouter 20cl de Fever-Tree Mediterranean Tonic Water tout en mélangeant.
Ajouter un petit bouquet d'herbes aromatiques.

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