



Ingrédients

150 mL de Hard Seltzer à la limette de Brasseurs du Monde

30 mL de rhum blanc agricole Barbancourt (SAQ)

60 mL de jus de raisin blanc (Welsh)

15 mL jus de lime frais

1/8 c. à thé d'extrait de vanille

60 mL d'eau pétillante

3 à 4 gouttes de blanc d'œuf ou 1 goutte d'émulsifiant végétal de Noroi

Glaçons

Rondelle de lime

Méthode

Verser le Hard Seltzer à la limette, l'eau pétillante et l'extrait de vanille dans un verre de 355 mL. Dans un shaker à cocktail, mettre le rhum blanc, le jus de raisin, le jus de lime et les gouttes de blanc d'œuf ou l'émulsifiant Noroi. Mélanger vigoureusement pendant quelques secondes, verser dans le verre et mélanger doucement avec une cuillère à cocktail pour bien incorporer les saveurs. La mousse va diminuer un peu et les saveurs de celle-ci vont rejoindre le liquide déjà dans le verre. Ajouter quelques glaçons et décorer avec une rondelle de lime.

Santé !

LITHA COCKTAIL