



Le Journal de Lucie

LES FICHES RECETTES

INGREDIENTS

Le choix du thé :

Le Lapsang Souchong de Newby Teas est un thé fumé qui a beaucoup de caractère et de corps. Il est fait pour les personnes qui aiment découvrir et être surprise par de nouvelles saveurs.

L'astuce pour se la jouer pro :

«Pour l'effet déco, faites rouler la moitié du haut du verre dans du sucre mouillé. Trempez ensuite le verre dans du thé en vrac sec Lapsang Souchong de Newby Teas afin d'apporter une décoration élégante et sobre à votre réalisation.»

Les ingrédients pour un verre:

- 50 ML du thé Lapsang Souchong Newby Teas infusé
- 45 ML de vodka Grey Goose
- 25 ML de liqueur de thé Lapsang Souchong Tea
- 10 ML de sirop de sucre de canne
- 2 traits de Fee Brothers – Old Fashion Aromatic Bitters

LE FUJIAN MARTINI DE CHARLEY GERY



METHODE

- Faire infuser à chaud les 50 ML de thé noir Lapsang Souchong de Newby Teas durant 5 minutes. Petit rappel du procédé afin de préparer le thé avec le bon dosage : 1 g de thé par dl est nécessaire et, les 5 minutes d'infusion se font dans de l'eau frémissante.
- Remplir à $\frac{3}{4}$ la partie basse du shaker avec des glaçons
- En parallèle, versez dans la partie haute du shaker le reste des ingrédients en respectant l'ordre suivant : le bitter, le sucre, la liqueur, la vodka et finalement le thé.
- Filtrez le surplus d'eau généré par les glaçons contenus dans la partie haute du shaker avec une passoire afin d'éviter de diluer trop fortement le goût du cocktail.
- Fermer les deux parties et shaker dynamiquement durant 15-20 secondes
- Avant de verser dans le verre à martini, filtrez une nouvelle fois le liquide en plaçant une passoire sur le verre afin que le cocktail se trouvant dans le verre à martini soit totalement lisse.