



Aamchor

Purée de mangue PONTHIER	4cl
Purée de citron vert PONTHIER	1,25cl
Gin BOMBAY SAPHIRE	4cl
Eau de noix de coco	4cl
Eau de vie d'Alsace - Marc de Gewurztraminer	1cl
Sirop d'agave salé et fumé	0,7cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : mangue déshydratée en tranche, fleurs de Bleuet
Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un verre Old Fashioned avec un crista de poudre de coco et un bloc de glace taillé comme un obélisque. Décorer avec une tranche de mangue déshydratée et parsemer de fleurs de Bleuet.

Les tips du barman

Sirop d'agave salé et fumé : placer 3g de sel fumé et 180g d'eau bouillante dans un récipient. Remuer jusqu'à obtention de la dissolution des grains de sel. Mélanger 120g de sirop d'agave avec 6cl d'eau salée.

Collage des fleurs de Bleuet : le sirop d'agave a une forte densité et est quasiment transparent, en étaler sur la partie à garnir à l'aide d'un gros pinceau puis coller les petites fleurs.

PONTHIER mango purée	4cl
PONTHIER lime purée	1.25cl
BOMBAY SAPHIRE gin	4cl
Coconut water	4cl
Alsace eau de vie - Marc de Gewurztraminer	1cl
Salted and smoked agave syrup	0.7cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Decoration: sliced dried mango, cornflowers
Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into an Old Fashioned glass with a rim of coconut powder and a block of ice cut in the shape of an obelisk. Decorate with a slice of dried mango and sprinkle with cornflowers.

Barman's tips

Salted and smoked agave syrup: put 3g of smoked salt and 180g of boiling water in a jug. Stir until the salt has dissolved. Mix 120g of agave syrup with 6cl of the salted water.

Sticking cornflowers: agave syrup is very dense and almost transparent. Brush a little onto the section concerned then stick the little flowers to it.