



## Joy of Spring

Purée de fraise <b>PONTHIER</b>	4cl
Gin <b>FIELDFARE</b>	4cl
Porto Blanc	4cl
Liqueur de grenade	0,5cl
Liqueur d'açaï	0,5cl
Sirop d'agave cardamome	1cl
Essence de thym	0,3cl
Glacé (glaçons pour le shaker, bloc de glace pour le verre)	

Décoration : thym frais

Incorporer tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker vigoureusement et filtrer à l'aide du strainer dans un verre double Old Fashioned garni d'un bloc de glace taillé selon le format du verre. Décorer avec 2 branches de thym frais.

### Les tips du barman

Sirop d'agave cardamome : disposer 5 gousses de cardamome écrasées dans une casserole avec 18cl d'eau. Porter à ébullition puis écarter du feu. Laisser reposer et refroidir. Mélanger 120g de sirop d'agave avec 6cl d'eau de cardamome.

Essence de thym : incorporer 3g de thym frais dans 12cl de vodka. Cuire sous vide à 60°C pendant 1h30 ou placer dans une bouteille bien hermétique et lui faire faire un cycle dans le lave-vaisselle.

<b>PONTHIER</b> strawberry purée	4cl
<b>FIELDFARE</b> gin	4cl
White Port	4cl
Pomegranate liqueur	0.5cl
Açaï liqueur	0.5cl
Cardamom agave syrup	1cl
Thyme essence	0.3cl
Ice (cubes for the shaker, block for the glass)	

Decoration: fresh thyme

Pour all the ingredients into a shaker full of ice. Shake vigorously and filter through a strainer into a double walled Old Fashioned glass containing a block of ice in the shape of the glass. Decorate with 2 twigs of fresh thyme.

### Barman's tips

Cardamom agave syrup: put 5 crushed cardamom pods in a saucepan with 18cl of water. Bring to the boil then take off the heat. Leave to rest and cool. Mix 120g of agave syrup with 6cl of the cardamom water.

Thyme essence: add 3g of fresh thyme to 12cl of vodka. Vacuum seal and cook at 60°C for 1h30 or put in a firmly closed bottle and put through the dishwasher.