

Velvet whisky sour

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

glaçons
50 ml de whisky
10 ml de sirop de sucre (*)
25 ml de jus de citron
1 blanc d’œuf
zeste de citron

Méthode de préparation

1. **Remplissez un verre à whisky de glaçons.**
2. **Versez le whisky, le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d’œuf dans un shaker. Secouez énergiquement pour faire mousser le blanc d’œuf.**
3. **Versez le cocktail dans le verre, décorez d’un zeste de citron et servez immédiatement.**
4. *** Sirop de sucre : pour un demi-litre, mélangez 250 ml d’eau avec 250 g de sucre cristallisé. Portez à ébullition dans une petite casserole et remuez jusqu’à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu. Versez dans une bouteille et laissez refroidir complètement. Conservez au réfrigérateur.**