

Pisco Sour

Ingrédients



15 cl de Pisco (Le pisco est une eau-de-vie de vin produite au Pérou et au Chili. Le pisco est obtenu par distillation du raisin, comme le brandy et le cognac)



5 cl de jus de citron vert (pressé, pas tout prêt !)



5 cl de sirop de canne



1 blanc d'oeuf battu en neige avec 1cc de sucre cristal



8 gouttes d'angostura



2 glaçons pilés

Préparation

1. Mélanger le pisco, le jus de citron et le sirop de canne.
2. Battre le blanc d'oeuf en neige avec la cuillère à café de sucre, puis mélanger avec le reste des ingrédients.
3. Ajouter les glaçons pilés au moment de servir dans de petites coupes.
4. Blancs d'oeufs, autres ingrédients et glaçons à piler, peuvent être mélangés au mixer (blender) juste avant de servir.
5. 2 gouttes d'angostura sont à ajouter à la surface de chaque coupe servie.