



## PINK GIN ELSA

### Espuma de Gin (pour env.10 verres) :

- \* Blancs d'Oeufs: 4
- \* Gin : 120ml
- \* Sirop de Rose: 120ml

### Le Cocktail (par verre):

- \* Gin : 30ml
- \* Sirop de Rose : 30ml
- \* Limonade au citron : 30ml
- \* Soucoupe (le bonbon) : 1

Prévoir de préparer l'espumas quelques heures avant de servir.

Dans un grand bol : mélanger les blancs d'œufs, le gin et le sirop de rose ( et pourquoi pas mettre un peu de colorant rosse ?) verser dans le siphon 0.5L et mettre une cartouche de gaz. mettre au réfrigérateur 2 heures en position horizontale.

Trempier le bord de la coupe ou de la flûte dans le sirop de rose et dans du sucre fin.

Verser d'abord le sirop de rose, puis le Gin et finir par la limonade au citron. Mettre l'espuma de Gin , et la petite touche de déco : au lieu de mettre une rondelle de citron (à l'ancienne...) voici la soucoupe pétillante ! vous faites une petite incision au couteau et hop : sur le verre. En y allant délicatement, la poudre contenue dans la soucoupe reste dans la soucoupe, mais pourquoi pas la verser dans le verre .. à vous de jouer !