



A CURRANT AFFAIR

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Imaginé par Eryn Reece du Louis 649, New York

- 45 ml de Gin Citadelle
- 15 ml de liqueur de Cassis Mathilde
- 15 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 15 ml de Xérès de crème
- Une pincée de cannelle moulue

Mélanger le gin, la liqueur de cassis, le citron jaune, le Sherry et la cannelle dans un shaker en métal. Shaker et filtrer deux fois dans une coupe. Décorer avec une rondelle de citron sur laquelle seront piqués trois grains de cassis au centre, à poser sur le bord du verre.

A CURRANT AFFAIR

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Eryn Reece from Louis 649 in New York, NY

- 1.5 oz. Citadelle Gin
- .5 oz. Mathilde Blackcurrant Liqueur
- .5 oz. fresh squeezed lemon juice
- .5 oz. Cream Sherry
- Pinch of ground cardamom

Add Citadelle, Mathilde Blackcurrant, Lemon, Sherry, and cardamom to a shaker tin. Shake and double strain into a coupe. Garnish with a skewered lemon wheel with 3 blackcurrants in the center, so currants lay in the bowed out center of the lemon. Lay on the rim on the glass.