



ARAMIS MARTINI

Imaginé par Will Lowe,
Spécialiste en mixologie moléculaire (UK),
<http://willlowe.blogspot.com>

Afin d'accentuer la nature herbacée du gin Citadelle Réserve, il faut commencer par 'rincer' la glace avec de la Strega (liqueur italienne de couleur jaune et sucrée faite à partir de 70 plantes). Pour cela, remplir un verre de shaker de glace, verser un trait de Strega, agiter le verre afin que la liqueur se répande sur les glaçons, puis retirer celle-ci en filtrant le verre, en n'y laissant que la glace 'rincée'. Verser 50 ml de gin Citadelle Réserve sur la glace, remuer légèrement avec une longue cuillère puis filtrer la préparation dans un verre à martini.

Ensuite, vaporiser une brume de cognac Pierre Ferrand Réserve sur le cocktail. Cela permet le développement d'un superbe arôme de cognac autour du verre. Décorer le verre avec une torsion épaisse de peau d'orange.

ARAMIS MARTINI

By par Will Lowe, Molecular Mixologist (UK),
<http://willlowe.blogspot.com>

Starting out with a wash of Strega, to accentuate the herbaceous nature of Citadelle Réserve Gin, simply stir 50ml of Citadelle Réserve over ice, and double strain into a martini glass.

The clever bit comes in the garnish - an atomised mist of Pierre Ferrand Réserve cognac. In this instance, dismantle a water spray more often used for watering plants, and use this to spray a fine mist of the cocktail. This results in a wonderful aroma (rather than taste, per se) of cognac around the glass. Finish with a thick twist of orange zest.