

Rosemary Pondichery

21 AOÛT 2013

Il y a quelques temps, je vous parlais du **Cocktail Book** créé par la maison **Cognac Ferrand**. Parmi les recettes, le **Pondichery** de **La Candelaria** était une de mes préférées. Mais comme je n'avais pas de sirop de cardamome, j'en ai fait un twist avec du romarin. Et vous allez le voir, le résultat est tout simplement délicieux.

En effet, dans la recette présentée, un des ingrédients est du sirop de cardamome. Mais il y a quelques temps de cela, en me baladant au milieu des châteaux Cathares, je suis tombé sur une petite boutique qui vendait un sirop de romarin artisanal. A cette époque, je l'avais acheté plus pour l'utiliser en cuisine ou pour faire des sodas estivaux que pour réellement le mixer.

Et bien c'était une grave erreur, que j'ai corrigé en réalisant ce twist de **Pondichery**.

Rosemary Pondichery

- 5 cl. de Citadelle Gin
- 1,5 cl. de sirop de Romarin
- 1,5 cl. de jus de citron frais
- 0,5 cl. de Galliano

On shake l'ensemble des ingrédients, et on n'oublie pas de faire une double filtration. Pour ma part, j'ai ajouté un gros glaçon et un brin de romarin !



Il est évident que pour cette recette, le choix de **Citadelle Gin**, élaboré par **Cognac Ferrand**, était incontournable.

Et pour ajouter une page culture supplémentaire à cet article, il est bon de savoir que le **Galliano** est une liqueur inventée en 1896 par **Arturo Vaccari** en Toscane. Il s'agit d'un ABA (apéritif à base d'alcool) puisque la préparation consiste en une aromatisation d'un alcool avec des extraits de plantes. (Je remercie '**Le Larousse des Cocktails**' de **Fernando Castellon** de m'avoir fourni ces informations).

Comme évoqué au préalable, le résultat offre une douceur et une fraîcheur d'une extrême élégance. C'est un cocktail désaltérant qui est vraiment très agréable et qui peut convenir à tout le monde.

Pour accompagner cet exquis moment (!), rien de mieux qu'une pop atmosphérique émanant du groupe **Baden Baden**. Et je trouve que le titre '*Good Heart*' convient parfaitement à mon drink du jour !



Enjoy!