



# Sao Paolo



## Ingrédients pour le Sao Paolo

50 ml de cachaça à la citronnelle  
25 ml de jus de citron vert frais  
15 ml de sirop de sucre  
3 zestes de citron vert dans le shaker  
Quartier de citron vert pour décorer

## Ingrédients pour la cachaça à la citronnelle

250 ml de cachaça blanche  
35 g de tiges de citronnelle hachées

### Préparation du Sao Paolo

Secouer les ingrédients dans un shaker et verser les ingrédients du shaker dans le verre à whisky. Garnir d'un quartier de citron vert.

### Préparation de la cachaça à la citronnelle

Placer les ingrédients dans un sachet sous vide et presser la citronnelle pour libérer les huiles. Sceller avec le tiroir sous vide. Cuire sous vide (Vacuisine) à 65 °C pendant 15 minutes, puis laisser reposer à température ambiante pendant 60 minutes. Filtrer avec un superbag pour éliminer la citronnelle.