



VP&T



Ingrédients pour le VP&T

25 ml de gin aux feuilles de vigne
30 ml de Pommeau de Normandie
5 ml de sirop de sucre
L'eau tonique
Glaçon
Tranche de pamplemousse pour décorer

Ingrédients pour le gin aux feuilles de vigne

250 ml de gin
20 g de feuilles de vigne lavées

Préparation du VP&T

Préparer dans un verre highball. Compléter avec de l'eau tonique et garnir d'une tranche de pamplemousse.

Préparation du gin aux feuilles de vigne

Placer les ingrédients dans un sachet sous vide, puis sceller avec le tiroir sous vide. Laisser infuser sous vide à température ambiante pendant 4 heures. Filtrer avec un superbag pour éliminer les feuilles de vigne.