



## Cocktail : Avis de tempête

Pour 1,5 L de préparation

25 cl de gin

25 cl de vodka

7 cl de curaçao

80 cl de jus d'orange

15 cl de sirop de sucre

1 bâton de cannelle

10 grains de poivre noir

4 clous de girofle

5 gouttes d'Angostura

- Dans une casserole, faites chauffer les épices à feu doux, sans les brûler.
  - Ecrasez légèrement avec un pilon.
- Versez ensuite le sirop de sucre et laissez chauffer quelques secondes.
  - Coupez le feu et laissez infuser.
  - Dans un récipient, versez les alcools.
- Filtrez votre infusion et ajoutez là au récipient.
  - Ajoutez ensuite le jus d'orange.
- Si vous souhaitez donner une couleur plus bleu, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire.
- Les quelques gouttes d'Angostura apporteront une note d'amertume.
  - Réservez au frais.