

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## GIN FIZZ POIRE VANILLE



POUR 1 VERRE

## INGRÉDIENTS

### Sirop de poire à la vanille

Poires ..... 200 g  
Sucre blanc ..... 100 g  
Eau ..... 120 ml  
**TADOKA de NOROHY** ..... 1 dose

### Pour le cocktail

Gin ..... 4 cl  
Sirop de poire à la vanille ..... 2 cuillères à soupe  
Eau gazeuse ..... 180 g  
Quelques glaçons

## LE SIROP DE POIRE À LA VANILLE

Commencer par **hacher** ou **mixer** finement les poires. Dans une petite casserole, **placer** les poires et **ajouter** le sucre, l'eau et une dose TADOKA et **faire chauffer** à feu moyen.

**Porter** le mélange à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser cuire environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le liquide prenne une couleur ambrée et que les poires se décomposent. **Remuer** fréquemment pendant la cuisson des poires pour une cuisson uniforme.

**Retirer** la purée du feu et filtrer le sirop obtenu dans un récipient à bec verseur.

**Laisser** le sirop refroidir à température ambiante avant de l'utiliser.

## POUR FAIRE 1 COCKTAIL

Pour faire 1 verre, **ajouter** au fond du verre le gin et 2 cuillères à soupe du sirop de poire à la vanille et fouetter ensemble.

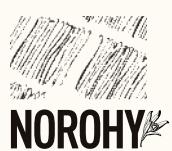
**Ajouter** ensuite l'eau gazeuse.

Pour finir, **ajouter** des glaçons sur le dessus et remuer doucement.

**Astuce** : on peut préparer en amont son verre en trempant son rebord mouillé dans du sucre et de la vanille en poudre NOROHY.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

@norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

