


NORMANY

Création de Vincent Demangeat et Alexis Boilot
Élèves du lycée des Métiers « Georges Baptiste » de Canteleu
Dans le cadre des rencontres « saveurs franco-allemandes » 2017

VERRE PISCINE	COMPOSITION		CONTENANCE
		1 CL	SIROP DE PAIN D'ÉPICES
	1 CL	JUS DE CITRON	COULEUR BRUNE
	3 CL	JUS DE POIRES DE NORMANDIE	CATÉGORIE LONG DRINK
	3 CL	POMMEAU DE NORMANDIE	TYPE FANCY DRINK
	20 CL	WEISSBIER	ÉLABORATION EN DIRECT

TECHNIQUE

Givrer un verre type « piscine » de poudre de pain d'épices.

Disposer dans le verre trois glaçons.

Verser le sirop de pain d'épices, le jus de citron, le jus de poires de Normandie et le Pommeau de Normandie.

Mélanger à la cuillère à mélange.

Compléter de Weissbier.

Saupoudrer la moitié de la mousse de poudre de pain d'épices.

Décorer d'une tranche d'orange séchée et de bâtons de cannelle.

Ajouter une paille.

Disposer le cocktail *Normany* sur une assiette et accompagner le de bâtonnets de pain d'épices toastés.



Le cocktail *Normany*, contraction de Normandie et de Germany, est un hommage aux relations fraternelles et chaleureuses qui unissent l'Allemagne à la France et plus particulièrement la région de Normandie.

Un cocktail rafraîchissant qui allie la tradition du pain d'épices et de la bière blanche d'outre-Rhin aux notes normandes de pommes et de poires.

Cette boisson légèrement effervescente saura vous séduire par sa douceur, la légèreté de sa mousse et le craquant des biscuits qui l'accompagnent.

