



22.07.2021

COCKTAIL AU COGNAC « BERRY SPLIT » : UNE NOTE DE FRAÎCHEUR POUR L'ÉTÉ

L'Appellation Cognac vous livre la recette du « Berry Split », pensée par le mixologue du bar Luciole à Cognac Guillaume Le Dorner. Avec ses arômes de fraises et de citron, ce cocktail frais et gourmand, sera parfait pour accompagner la saison estivale.



INGRÉDIENTS

- Cognac VS 40ml
- Verjus 15ml - vendu en bouteille en supermarché ou épicerie fine
- Jus de citron 15ml
- Sirop de fraises artisanal 15ml *
- Quelques glaçons

*Si vous souhaitez réaliser le sirop de fraises :

- 500ml d'eau
- 755gr de fraises classiques
- 250gr de fraises type gariguette
- 2,5gr de poivre de sil timur

USTENSILES

- Shaker
- Verre à pied
- Passoire

*Pour la réalisation du sirop de fraises « maison », il vous faudra en plus :

- Couteau
- Pilon presse purée
- Bol
- Casserole
- Passoire fine
- Sachet sous-vide
- Bouteille vide

INSTRUCTIONS

Dans un shaker, versez la dose de Cognac, le jus de citron, le sirop de fraises* et enfin le verjus. Ajoutez les glaçons. « Shakez » quelques instants. Versez dans un verre à pied en filtrant la préparation.

*Pour le sirop de fraises « maison » :

Préparez les fraises. Puis, coupez-les en quatre et faites-les dégorger dans du sucre pendant 24h au frigo. Ajoutez le poivre de sil-timur broyé au mélange de fraises et sucre. Mettez-le tout dans un sac sous-vide et faire cuire pendant 30 min à 60°C au bain-marie. Ecrasez les fraises à mi-cuisson. Vérifiez que tout le sucre soit dissous puis filtrez le tout avec un passoire fine. Embouteillez et fermez. Le sirop se gardera trois semaines au frigo.

MOTS D'EXPERT

Le « Berry Split » est une recette de cocktail créée spécialement pour l'été et à la carte du bar Luciole à Cognac. Le choix du Cognac est primordial. Les cognacs plutôt jeunes sont privilégiés - type VS - pour laisser la part belle aux fruits et à l'eau-de-vie.

Deux types d'acidifiants sont utilisés dans la recette : le jus de citron et le verjus. Le verjus est un jus de raisin provenant de vendanges précoces, qui contient une grande quantité d'acide malique. Pour le jus de citron il s'agira d'acide citrique. L'addition de ces deux ingrédients permet un bel équilibre et une maîtrise des saveurs.

QUI EST GUILLAUME LE DORNER ?

Bartender pendant de nombreuses années en Angleterre, Guillaume a décidé de s'installer sur les bords de Charente, à Cognac, et d'ouvrir le bar Luciole en 2017. Expert en mixologie, Guillaume partage son amour des cocktails à base de Cognac derrière le bar de son établissement et lors de salons professionnels.

Pour les amateurs de spiritueux qui veulent découvrir le Cognac de façon créative et ludique, le bar Luciole propose de vivre une expérience unique « La Découverte du Cognac en cocktails » : passez derrière le bar et créez vos propres cocktails le temps d'une après-midi avec l'aide et les conseils d'experts en la matière. Venez apprendre tous les secrets et les techniques de fabrication du Cognac !

Bar Luciole : 05.45.81.70.11/ 14 Place du Solencon, 16100 Cognac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

À PROPOS DU BNIC

Le BNIC, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, représente, développe et protège l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac en France et dans le monde. Dans les 160 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. Composé à parité de professionnels de la viticulture et du négoce, le BNIC est le lien de concertation et de décision de près de 4 300 viticulteurs, 120 bouilleurs de profession et 280 négociants de l'appellation. Le BNIC agit au service de l'intérêt de ceux qui font le Cognac et de ceux qui le consomment, dans une préoccupation constante de responsabilité vis-à-vis de tous les publics de l'appellation.
cognac.fr/bnic - [instagram.com/cognac_official](https://www.instagram.com/cognac_official)

CONTACTS PRESSE

BNIC
Anne Billy
abilly@bnic.fr

PRESSE - AGENCE CLAIR DE LUNE
Anaïs Marchand & Anne Marcon
anne.marcon@clairdelune.fr