



Absinthe Kübler 100 cl

48.95



1 Image

Numéro d'article 45454

Caractéristiques du produit

Absinthe

L'absinthe Kübler 53% vol. est produite selon une recette transmise de génération en génération, conformément à une ancienne tradition familiale qui remonte à 1864. Des agriculteurs locaux cultivent en culture biologique l'absinthe (*Artemisia absinthium*) et d'autres herbes utilisées pour la Fée Verte, comme on appelle également l'absinthe. La « Véritable Fée Verte du Val de Travers » est idéale pour être mélangée à différents cocktails et boissons, mais aussi pour être consommée diluée dans de l'eau à l'apéritif. Pour cela, il est préférable de faire couler l'absinthe délicatement dans le verre sur un morceau de sucre dans une cuillère. Le goût de l'absinthe, qui sent l'anis, le fenouil et les herbes aromatiques, rappelle celui du pastis, une boisson apéritive particulièrement appréciée en France. La Fée Verte est entourée de nombreux mythes et histoires qui ont conféré à cette boisson, utilisée à l'origine comme médicament, un statut culte.

Recette spéciale « Fée des Œufs » pour 2 boissons :

- 6 cl d'absinthe
- 4 cl de Cointreau
- 2 cl de vermouth blanc (ou de martini)
- 2 œufs
- 3 cuillères à café de sucre suisse
- ½ citron (seulement le jus)

Bien agiter tous les ingrédients dans un shaker avec une poignée de glaçons, filtrer et verser dans des verres préalablement refroidis. Décorer avec une branche de fenouil et/ou un quartier de citron, saupoudrer d'une bonne pincée de sucre et d'une fine pincée de muscade fraîchement râpée et la boisson est prête à être dégustée.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)