

# LE SAINT-GEMBRE



## INGRÉDIENTS

- 2 oz de rhum Saint James Royal Ambré
- 1 oz de jus de lime frais
- 1 oz de sirop d'érable
- 2 traits d'amer aromatique d'absinthe
- Bière de gingembre
- 12 feuilles de menthe

## GARNITURE

- Tête de menthe

## PRÉPARATION

- Dans un verre de type « highball », ajouter le rhum, le jus de lime, le sirop d'érable, l'amer aromatique d'absinthe et les feuilles de menthe.
- Ajouter de la glace et allonger avec de la bière de gingembre.
- Mélanger à l'aide d'une cuillère de bar.
- Décorer d'une tête de menthe.