

Brown Butter Old Fashioned

- 5 cl de brown-butter-washed bourbon *
- 0,7 cl sirop cassonade
- 4 traits d'angostura
- 2 ou 3 zestes orange
- 2 cerises marasquin

Recette :

Dans un verre old fashioned mélangez les amers, le sirop , 1 zeste d'orange et 1 cerise

Ajouter le brown-butter-washed bourbon et 1 gros glaçon

Remuer jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi

Garnir avec 1zeste d'orange en roulant 1 bande d'écorce d'orange avec une cerise au marasquin .



originephotoliquor.com

*** Recette du "brown-butter-washed bourbon":**

Faites dorer lentement 1/2 tasse de beurre non salé dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait un arôme de noisette. Retirer du feu et laisser refroidir.

Versez 700 ml de bourbon dans un récipient

Incorporez délicatement le beurre noisette.

Laissez le mélange à découvert jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Congelez le mélange.

Filtrez le bourbon pour éliminer toutes les graisses solides.

Fermez le récipient, étiquettez et datez. Le bourbon se conserve quelques semaines.