

Le Confiné Déconfiné

Afin de trinquer tou-te-s ensemble lors des événements festifs à distance et d'accentuer ces moments rassembleurs, nous avons demandé à Gizmo Sirois, Ambassadeur Spiritueux Ungava, de vous concocter une recette de cocktail à réaliser à la maison. Un cocktail pour vous faire voyager et célébrer le début de la saison estivale!

Ingrédients

45 ml (1 ½ oz) de vodka Quartz *
75 ml (2 ½ oz) de jus de canneberges blanches
Fruits congelés au choix (bleuets ou mûres, kiwis, mangues, oranges ou ananas, fraises ou framboises)
1 bâton de cannelle
1 bouquet de basilic frais
Pétillant au choix

Ce cocktail ne contient pas de glaçons puisque ceux-ci sont remplacés par une série ordonnée de fruits congelés, placés en étage dans un grand verre

Préparation

Placer les fruits dans le verre
Verser la vodka
Ajouter le jus de canneberges blanches
Glisser le bâton de cannelle pour aromatiser
Allonger avec le pétillant au choix :

- Eau minérale pour mettre en valeur la dimension fruitée
- Tonic pour l'amertume de la quinine
- Bière d'épinette pour une touche du terroir mielleuse et forestière
- Vin mousseux ou champagne pour l'effervescence, la minéralité et le luxueux goût

Décorer de basilic frais

Pour une version mocktail, allonger d'un peu plus de jus de canneberges blanches et/ou de pétillant au choix.

Santé!

* Si vous n'avez pas de vodka Quartz à la maison, vous pouvez bien sûr le remplacer par une autre vodka que vous avez sous la main.

In order to toast together during festive events and to highlight such moments, despite the distance, we asked Gizmo Sirois, Ungava Spirits Ambassador, to put together a cocktail recipe to make at home. A cocktail to travel in spirit and celebrate the beginning of summer!

Ingredients

45 ml (1 ½ oz) Quartz vodka *
75 ml (2 ½ oz) white cranberry juice
Frozen fruit of your choice (blueberry or blackberry, kiwi, mango, orange, pineapple, strawberry or raspberry)
1 cinnamon stick
1 bunch of fresh basil
Bubbles of your choice

This cocktail doesn't have any ice cubes: ice is substituted by frozen fruit, gracefully layered in a large glass

Preparation

Put the fruit in the glass
Pour vodka
Add the white cranberry juice
Add the cinnamon stick to spice it up
Fill the glass with bubbles of your choice:

- Sparkling water to highlight the fruity side
- Tonic for the bitterness of the quinine
- Root beer for a hint of honey and of pine trees
- Sparkling wine or champagne for their effervescence, minerality and - why not! - a little luxury

Decorate with fresh basil

For a mocktail version: add more white cranberry juice and/or sparkling water.

Cheers!

*If you don't have Quartz vodka at home, you may use another type of vodka.



Quartz-FicheProduit