

# RED JASMINE

## *Ingrédients*

- SIROP DE JASMIN 2,5 CL
- JUS DE CITRON FRAIS 3 CL
- ORANGE BITTERS SANS ALCOOL 2 À 3 GOUTTES
- ZESTE D'ORANGE
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 ½ BOUTEILLE

## RECETTE

1. Préparez vous-même votre sirop de jasmin. Prenez 4 sachets de thé au jasmin, faites chauffer 1 l d'eau et 2 kg de sucre. Laissez refroidir afin que le mélange devienne sirupeux. Mettez 2,5 cl de sirop de jasmin dans un verre à mélange et ajoutez 3 cl de jus de citron.
2. Mettez 2,5 cl de sirop de jasmin dans un verre à mélange et ajoutez 3 cl de jus de citron.
3. Ajoutez 2 à 3 gouttes d'orange bitters (à votre goût). Remplissez le shaker avec de la glace et secouez vigoureusement. Mettez le contenu du shaker dans un verre à l'aide d'une passoire à cocktail (strainer).
4. Remplissez le verre de glace jusqu'à la moitié et ajoutez 1/2 bouteille de Liefmans Fruitesse. Remuez bien et servez avec un zeste d'orange. Utilisez un éplucheur pour faire de beaux et longs filaments.
5. Versez le tout dans un verre à travers une passoire à cocktail.
6. Remplissez le verre de glace jusqu'à la moitié et ajoutez 1/2 bouteille de Liefmans On The Rocks 0.0.
7. Remuez bien et servez avec un zeste d'orange.
8. Partagez votre Liefmans On the Rocks 0.0 moment avec #Liefmans



**Liefmans**  
ON THE ROCKS  
**0.0**