

LAVENDER CRUSH

Ingrédients

- CONCOMBRE (NON ÉPLUCHÉ) 1 MORCEAU
- BASILIC 10 FEUILLES
- SUCRE DE CANNE 1 CUILLÈRE À CAFÉ
- LAVANDE 1 BRANCHE
- GLACE PILÉE
- ELIXIR D'ANVERS 2 CL
- LIEFMANS ON THE ROCKS 1 BOUTEILLE



RECETTE

1. Dans un verre, écrasez le morceau de concombre et incorporez le sucre de canne. Broyez les feuilles de basilic et ajoutez-les au mélange. Incorporez 2 cl d'Elixir d'Anvers.
2. Remplissez un shaker de glace et secouez. À l'aide d'une passoire double, versez le contenu du shaker dans un verre. Remplissez le verre à moitié avec de la glace pilée.
3. Versez lentement une demi-bouteille de Liefmans On The Rocks sur la glace.
4. Pour la finition, ajoutez la lavande.
5. Partagez votre Liefmans On the Rocks moment avec #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS