

## Gingembre

Sans colorant, il mêle fraîcheur quasi citronnée et piquant léger.

**AVEC :** une tarte aux pommes, un cocktail aux agrumes, déglacage d'une viande.

● Sirop de gingembre 6,50 €/25 cl, Épicerie de Provence. Épiceries fines ou [www.bienmanger.com](http://www.bienmanger.com)



Réalisation : Valérie Bestel

Cuisine Actuelle - 15

## Les bons produits

**Pétillante** Une limonade aux fruits rouges, à bulles vives, dévoilant un goût de bonbon, modérément sucrée. Plait à la sangria.

● Lorina, 1,05 € les 33 cl. Monoprix et Champion.

**Fleuri** Tout en finesse, un sirop de fleur de sureau offrant un parfum subtil. À utiliser aussi pour sucrer les infusions.

● Épicerie et confiserie de Provence, 5,60 € les 25 cl. [www.lepetitbleu.fr](http://www.lepetitbleu.fr)

**Hot, hot, hot** Moins piquant que le rouge, ce Tabasco vert, fin et corsé, se glisse dans les cocktails au citron ou à la tomate ainsi que dans les jus de légumes.

● McIlhenny Co, 3,90 €/57 ml. [www.lemeilleurduchef.com](http://www.lemeilleurduchef.com)

### Zeste de fraîcheur

À utiliser en très petite quantité, de l'arôme naturel de bergamote qui apporte une saveur originale et pimpante à tous les cocktails à base d'agrumes.

● Patiwizz, 8,90 € les 115 ml. [www.patiwizz.com](http://www.patiwizz.com)

**Agricole** Particulièrement aromatique, ce rhum blanc de Guadeloupe compte parmi les meilleurs. On aime ses notes de fruits exotiques et de canne à sucre. À déguster en cocktails et aussi en ti'punch afin de mieux en apprécier la finesse.

● Rhum blanc, domaine de Séverin, 15 € le litre. En GMS.

**Saveurs d'ailleurs** Pas facile de définir la saveur de ce sirop ambré ! S'il évoque le caramel aussi fortement que la canne à sucre, il possède en réalité le goût des îles.

● Sirop Caribbean, 7,50 €/70 cl. [www.moninshopping.com](http://www.moninshopping.com)

Cuisine Actuelle - 27