

Pisco sour

- 1 tasse de jus de citron vert
- 1 tasse de sirop de sucre de canne
- 3 tasses de pisco (alcool péruvien)
- 1 blanc d'œuf
- 6 glaçons
- Quelques gouttes d'Angostura (ou une pincée de cannelle)



Mettre la glace dans le mixer. Mixer le blanc d'œuf avec le sirop. Ajouter le pisco puis le citron et la glace. Bien Mixer. Servir doucement afin d'obtenir beaucoup de mousse. Ajouter 2/3 gouttes d'Angostura dans chaque verre.