


# GIN TONIC SICHUAN

Préparation	10min
Repos	6h
Total	6h10
Part(s)	9 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

6 brins de basilic	600 g de glaçons
2 cuillères à café de poivre de Sichuan en grains FUCHS	3 citrons verts
400 ml de gin	200 ml d'eau tonique ou soda tonique glacé par cocktail

## Préparation :

1. Écraser légèrement le basilic frais et le mettre dans un bocal avec le poivre de Sichuan et le gin. Fermer hermétiquement le bocal et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
2. Le lendemain, filtrer le gin au chinois. Tailler les citrons verts en quartiers et, avec les glaçons, les répartir dans des verres préalablement refroidis au congélateur. Verser dans les verres env. 4 cl de base au poivre de Sichuan et au basilic, puis compléter à convenance avec l'eau tonique glacée et servir. Garniture facultative : une feuille de basilic par verre.

