

## Smoky Blueberry

**Nombre de personnes :** 1

**Temps de préparation :** 10mn

**Temps de cuisson :** 0mn

### **Ingrédients :**

#### **Ingrédients (1 verre) :**

- 4 cl de cachaça
- 3 cl de sirop de myrtille maison
- 2 cl de jus de citron vert frais
- 2 cl de jus d'ananas frais
- 3 à 4 gouttes de sauce Alélor Ananas
- Glaçons, quelques myrtilles fraîches, 1 tronçon d'ananas grillé

#### **Pour le sirop de myrtille maison (environ 25 cl) :**

- 200 g de myrtilles (fraîches ou surgelées), 150 g de sucre, 15 cl d'eau



### **Étapes :**

#### **Étapes :**

1. Sirop : chauffer eau, sucre et myrtilles 10 min en écrasant les fruits. Filtrer au tamis fin, laisser refroidir.
2. Faire griller à sec un tronçon d'ananas 2 min de chaque côté dans une poêle bien chaude pour développer les notes torréfiées.
3. Dans un shaker rempli de glaçons, verser cachaça, sirop de myrtille, jus de citron vert et jus d'ananas.
4. Ajouter quelques gouttes de sauce Ananas.
5. Shaker 10 secondes vigoureusement.
6. Filtrer dans un verre old fashioned rempli de glaçons frais.
7. Décorer du tronçon d'ananas grillé et de quelques myrtilles piquées sur un pic à cocktail.