

## Soleil de minuit

Un brin tropical, un tantinet canadien, le Soleil de minuit est un voyage de saveurs, qui comprend des notes d'herbes, de fruits tropicaux et d'amertume.

Rendement

1 consommation (verre à whisky)

[Imprimer la recette](#)



Ingredients

- Rhum Leatherback
- Aperol
- Jus de canneberge
- Amer à l'érable
- Tranche d'orange
- Soda

Instructions

**Étape 1**

Verser 1 ½ oz de rhum Leatherback et 1 oz d'Aperol dans un coquetelier.

**Étape 2**

Mesurer 2 oz de jus de canneberge dans le même coquetelier.

**Étape 3**

Verser 4 gouttes d'amer à l'érable dans le coquetelier.

**Étape 4**

Remplir le coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement.

**Étape 5**

Remplir un verre à whisky de glace.

**Étape 6**

Verser le contenu du coquetelier sur la glace dans le verre.

**Étape 7**

Compléter avec du soda.

**Étape 8**

Garnir d'une demi-lune d'orange.