

# Montréal à Noël

Recette pour 4 personnes



## Description

## L'idée déco

Slappez une branche de romarin et saupoudrez-la avec un peu de sucre glace....et ajoutez les canneberges congelées...Cheers !

## Ingrédients

- 1.50 Oz Romeo's gin
- 0.50 Oz Jus de citron
- 2 Cuil. à thé Confiture de framboises
- 2 Cuil. à thé Canneberges congelées
- 2 Oz Jus de canneberge/framboise
- 2 Branche(s) Romarin
- 2 Goutte(s) Fleur d'oranger
- Glace
- Glace

## Préparation

Dans un shaker ou un pot Masson, mettez tous les ingrédients, sauf les canneberges congelées. Ajoutez de la glace et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez à l'aide d'une passoire ou d'un tamis dans un verre de style coupette ou un verre à vin.

## Verres à cocktails



Verre à pied



Coupe de Champagne

## Mode de préparation



Shaker