Moulin Rouge !

Recette pour 1 Cocktail

Description

Un cocktail au mousseux pour les gourmands !!!

L'idée déco

Déposez une branche de romarin dans votre verre, ajoutez une longue cuillère pour déguster le sorbet

Ingrédients

- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 1 Pincée(s) Romarin
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de sucre de canne
- 1 Oz Vodka smirnoff
- 1 Oz Mousseux
- 1 Boule(s) Sorbet à la fraise

- Glace

Préparation

Dans un shaker écrasez les morceaux de fraise, à l'aide d'un pilon, avec le jus de citron et le sucre. Ajoutez de la glace, le gin et le romarin. Shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes. Servez dans un verre à digestif, versez le mousseux et ajoutez 2 ou 3 glaçons au besoin. Astuce : déposez une boule de sorbet fraise dans votre verre avant de shaker votre cocktail afin d'éviter la dilution de votre breuvage

Verres à cocktails

Verre à digestif

Mode de préparation

Pilon

Shaker