

# Moulin Rouge !

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Un cocktail au mousseux pour les gourmands !!!

**L'astuce du chef** Déposez une branche de romarin dans votre verre, ajoutez une longue cuillère pour déguster le sorbet

- 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

- 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