

COCKTAIL PÉTILLANT, COINTREAU & FRAMBOISE



Recettes100faim.fr

Préparation : 2 minutes | Pas de cuisson
Pour 1 personnes (= 1 flûte)

Ingrédients :

- Champagne ou crémant brut 100 mL
- Cointreau 25 mL
- Crème de framboise 15 mL
- Pour la décoration : framboises, feuilles de menthe...

Astuces :

- Tous les ingrédients doivent être au frais.
- Privilégier un pétillant brut (et non demi-sec).
- Crème de framboise ou fraise, cassis, pêche...

1. Au préalable, si possible, réservez **tous les ingrédients au frais**.
2. Dans une flûte : **verser** d'abord la crème de framboise puis le cointreau et rallonger avec le pétillant (champagne ou crémant).
3. Pour la **décoration** : ajouter une framboise et/ou une feuille de menthe et servir bien frais.



@Recettes100faim.fr