

COCKTAIL BELLINI



Recettes100faim.fr

Pour 1 personne (un verre) | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

1 petite pêche = 50g de chair sans peau ni noyau (1/3)

Pétillant (Prosecco ou champagne) 100 mL (2/3) • Quelques glaçons

Pour givrer le verre : un quartier de citron jaune + 1 càs de sucre blanc

Décoration : branche de thym ou de menthe, quartier de citron jaune, morceau de pêche...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



1. Retirer la peau et le noyau des pêches et les **mixer** jusqu'à obtenir une purée lisse.



2. **Givrer le verre** : humidifier les bords avec un quartier de citron jaune puis tremper les bords dans du sucre blanc.



3. Directement **au verre** : verser d'abord la purée de pêche, rallonger avec le pétillant puis ajouter quelques glaçons.

4. **Mélanger doucement** à la cuillère, ajouter la **décoration** (optionnelle) et servir directement.

CONSEILS & ASTUCES :

- + de recettes de **cocktails** sur le blog [ici](#) !
- Vous aimez le pétillant ? Testez aussi le Spritz et le Mimosa.
- Remplacer les pêches par d'autres **fruits** en fonction des saisons : fraises, framboises, kiwi, abricots...

