



## Island Fruit Fizz

### Les étapes

1. Dans un shaker, mélangez la Liqueur de Pamplemousse Rose Briottet avec du Porto blanc et sec, le jus de citron vert frais, le sirop d'agave et de la glace.
2. Secouez le tout, puis passez-le contenu dans un verre à vin froid.
3. Versez le Prosecco et l'eau gazeuse.
4. Ajoutez de la glace dans le verre pour qu'il soit plein et remuez doucement pour vous assurer que tous les ingrédients soient combinés.
5. Décorez d'une branche de romarin taillée, pelez une longue bande de peau du pamplemousse.
6. Pressez la peau pour pulvériser les huiles contenues dans la peau au-dessus de la boisson, et frottez doucement autour du bord du verre, tournez-la et placez-la à côté de la branche de romarin comme deuxième garniture.

### Ingrédients

Liqueur de Pamplemousse Rose	3cl
Porto blanc	3cl
Prosecco	1,5cl
Jus de citron vert frais	1,5cl
Sirop d'agave	0,5cl
Eau gazeuse	3,5cl
Romarin frais	Une pincée
Pamplemousse rose	1

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)