



I'm a fan of that !

Les étapes

1. Dans un shaker, mélanger la crème de pêche, le cognac et le bitter à la pêche.
2. Dans un verre à vin, ajouter des glaçons et verser le mélange.
3. Ajouter le cidre.
4. Découper de fines tranches de pommes et les dresser au-dessus du cocktail
5. Déguster.

Pour une variante, vous pouvez aussi utiliser notre [Crème de Pêche de vigne](#).

Ingrédients

Crème de pêche Briottet ou Crème de Pêche de vigne Briottet	30ml
Cognac	30ml
Cidre brut	Une touche
Bitter à la pêche	3 gouttes
Tranches de pomme	4

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr