



Crème de pêche Briottet ou Crème de Pêchel decl vigne Briottet

Jus d'ananas frais	4,5cl
Sirop de sucre de canne	1,5cl
Jus de citron vert frais	2,5cl
Menthe	10 feuilles

Glace pilée (environ ce que votre verre peut 25cl contenir)



Aku Aku

Les étapes

- 1. Remplir le verre de glace pilée.
- 2. Combiner tous les ingrédients dont la <u>crème de</u> Pêche dans un blender à haute vitesse.
- 3. Servir dans une coupe à cocktail double refroidie au préalable.
- 4. Décorer avec de l'ananas, de la menthe et une cerise au marasquin.
- 5. Servir avec une paille.

Pour une variante, vous pouvez aussi utiliser notre Crème de Pêche de vigne.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr