



  
Edmond  
**BRIOTTET**  
MAISON FONDÉE EN 1836

## BERRY GOOD

### Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de Fraise Briottet - 3cl
- Pur jus de cranberry - 5cl
- Eau de vie de framboise Briottet infusée à l'hibiscus - 2cl
- Sirop de sucre de canne - 0,5cl
- Feuilles de menthe fraîche - 10

### Préparation

1. Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker dont la liqueur de Fraise et l'eau de vie de Framboise infusée\*.
2. Mélangez avec de la glace.
3. Double filtrez dans le verre préalablement refroidi.
4. Décorer et servir.

\*Eau de vie de framboise Briottet infusée à l'hibiscus : ajouter 10g de fleurs d'hibiscus séchées à 25cl d'eau de vie de framboise. Laisser macérer pendant 6h en remuant de temps en temps. Filtrer et embouteiller.

Cocktail Berry good est à base de Liqueur de Fraise des Bois Briottet et d'Eau de vie de framboise Briottet. Il vous faut aussi du jus de cranberry, des fleurs d'hibiscus et des feuilles de menthe fraîches. Cocktail qui magnifie les fruits rouges, fraîcheur et fruité. L'usage d'un pur jus de cranberry, de par son acidité et son astringence, est indispensable à la réussite du Berry Good.

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