



  
Edmond  
**BRIOTTET**  
MAISON FONDÉE EN 1836

## JARDIN ANGLAIS

### Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Rhubarbe Briottet - 3cl
- Liqueur de Rose Briottet - 1,5cl
- Aecorn Bitter (à défaut Campari) - 1cl
- Prosecco (ou crémant de Bourgogne) - 2,5cl
- Eau gazeuse - 5cl
- Rondelles de citron - 2

### Préparation

1. Mélanger les liqueurs et le Campari à l'aide d'un shaker.
2. Compléter avec le Prosecco et l'eau gazeuse.
3. Servir dans un verre à pied refroidi au préalable.
4. Ajouter les rondelles de citron.
5. Déguster !

Cocktail à base de liqueur de Rhubarbe et de liqueur de Rose Briottet. Cocktail frais et fruité, idéal pour les apéritifs printaniers.

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