




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

VIN DE FRAISE

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème à la fraise des bois BRIOTTET - 2.5cl
- Suze - 4,5cl
- Vin blanc sec - 5,5cl
- Eau gazeuse - 7.5cl

Préparation

1. Dans un shaker, mélanger le vin, la Crème de Fraîse des Bois Briottet et la Suze.
2. Servir dans un grand verre à pied.
3. Ajouter l'eau gazeuse.
4. Au besoin, ajouter de la glace pilée pour plus de fraîcheur.

Découvrez la recette cocktail Vin de fraise à base de **Liqueur à la Fraîse des Bois** de vin blanc sec, de **Suze** et d'eau pétillante. Cette recette cocktail est en réalité une recette détournée de Spritz! Et oui, vous aurez à la fois la pointe d'amertume avec la Suze. D'un autre côté vous aurez le pétillant apporté par l'eau et le côté vineux avec le vin blanc sec pour remplacer le Prosecco. Enfin, le vrai twist est apporté par la Crème à la Fraîse des Bois. Un mariage amer, fruité, pétillant pour un cocktail facile et original.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr