



HUGO COCKTAIL

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Sureau - 1.5cl
- Prosecco (ou Crémant de Bourgogne) - 8cl
- Eau gazeuse - 5cl
- Rondelle de citron - 1
- Menthe - 2 feuilles
- Glaçon - 2

Préparation

1. Verser dans un grand verre à vin: la liqueur, l'eau gazeuse et le Prosecco (ou Crémant).
2. Ajouter les feuilles de menthe et la rondelle de citron.
3. Ajouter les glaçons puis remuer délicatement.

Le cocktail Hugo aussi appelé Hugo Spritz est un cocktail à base de Liqueur de Sureau. La liqueur de fleur de sureau est une liqueur française, artisanale, élaborée à partir d'une macération de fleurs de sureau. Cocktail idéal pour vos apéritifs.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr