Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836



COCKTAIL PAMPLEMOUSSE FIZZ

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Liqueur de Pamplemousse	**4 cl**
Sirop d'Agave	**1 cl**
Citron vert	**0,5 cl**
Eau pétillante	**10 cl**
Sel	**1 pincée**

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, verse la liqueur de pamplemousse, le sirop d’agave et le jus de citron vert.
2. Ajoute quelques glaçons, puis shake vigoureusement pendant 10 secondes.
3. Filtre et verse dans un verre rempli de glaçons
4. Ajoute la pincée de sel.
5. Complète avec de l’eau pétillante bien fraîche.
6. Décore avec un quartier de citron vert ou un zeste de pamplemousse ou encore comme sur la photo avec une feuille de laurier.
7. À servir très frais, idéalement dans un verre givré.
8. Ce cocktail sans alcool fort est parfait en apéritif léger ou pour les amateurs de saveurs fruitées et acidulées.
9. **Version corsée** — ajoute 2 cl de gin ou de tequila pour un punch supplémentaire.
10. **Version mocktail** — remplace la liqueur de pamplemousse par du jus de pamplemousse frais.
11. **Twist herbacé** — ajoute quelques feuilles de basilic ou de menthe dans le shaker pour une touche aromatique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.