Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

SPRITZ BOURGUIGNON

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de Cassis de Dijon 20% Briottet - 2cl
- Eau pétillante - 2,5cl
- Ciane, Liqueur de Gentiane 16% Distillerie Pierre Guy - 1cl
- Rondelle d'orange - 0,25
- Crémant de Bourgogne Vitteaut Alberti - 8cl
- Glaçon - 1

Préparation

1. Verser la Crème de Cassis de Dijon.
2. Ajouter la Ciane.
3. Compléter avec le Crémant de Bourgogne.
4. Finir de remplir le verre avec de l'eau pétillante.
5. Servir avec un quart de rondelle d'orange.

Découvrez notre version du Spritz avec ce Spritz Bourguignon. Côté liqueur nous choisissons la Crème de Cassis de Dijon et pour la pointe d'amertume la Gentiane. Tandis que pour côté pétillante, nous prenons de l'eau pétillante et notre Crémant de Bourgogne. Nous avons réalisé ce Spritz Bourguignon pour la première fois lors de l'inauguration du premier Greet Hotel, du Groupe Accor Hotel, à Beaune.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr