



POM'CANNELLE

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Pain d'Épices Briottet - 4cl
- Calvados VSOP - 2cl
- Jus de pomme - 6cl

Préparation

1. Commencez par verser la Liqueur de Pain d'Épices Briottet.
2. Ajoutez le Calvados VSOP Briottet.
3. Puis le jus de pomme.

Le cocktail Pom'cannelle est à base de Liqueur de Pain d'Épices, de Calvados et de jus de pomme. Cette recette de cocktail est très simple, pas besoin d'être bartender! ;) Si vraiment vous avez besoin d'aide, retrouvez Claire Briottet **en vidéo**. Et oui, lors du confinement, chaque semaine la maison Briottet proposait des cocktails simples à réaliser à la maison. Le cocktail Pom'cannelle est une recette parfaite pour les fins d'année! On retrouve la pomme avec le Calvados et le jus. Quant à la cannelle, il s'agit de la note dominante dans la liqueur de Pain d'Épices. Vous n'avez pas de liqueur de Pain d'Épices mais de la **liqueur de Noël**? Vous pouvez tout à fait utiliser la liqueur de Noël pour la recette Pom'cannelle. Il s'agit en réalité de la même liqueur que nous appelons Noël ... au moment de Noël!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr