




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

BERRY GOOD

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de Fraise Briottet - 3cl
- Pur jus de cranberry - 5cl
- Eau de vie de framboise Briottet infusée à l'hibiscus - 2cl
- Sirop de sucre de canne - 0,5cl
- Feuilles de menthe fraîche - 10

Préparation

1. Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker dont la liqueur de Fraise et l'eau de vie de Framboise infusée*.
2. Mélangez avec de la glace.
3. Double filtrez dans le verre préalablement refroidi.
4. Décorer et servir.

*Eau de vie de framboise Briottet infusée à l'hibiscus : ajouter 10g de fleurs d'hibiscus séchées à 25cl d'eau de vie de framboise. Laisser macérer pendant 6h en remuant de temps en temps. Filtrer et embouteiller.

Cocktail Berry good est à base de Liqueur de Fraise des Bois Briottet et d'Eau de vie de framboise Briottet, réalisé chez Monsieur Moutarde, bar à cocktails à Dijon. Cocktail qui magnifie les fruits rouges, fraîcheur et fruité. L'usage d'un pur jus de cranberry, de par son acidité et son astringence, est indispensable à la réussite du Berry Good.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr