




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

CIDRE CHÂTAIGNE

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Châtaigne - 2.5 cl
- Cidre - 9.5 cl

Préparation

Avez-vous réellement besoin d'une recette pour ce cocktail ? Allez, on vous la donne quand même :

1. Versez d'abord la liqueur de châtaigne Briottet dans le fond de votre verre à vin
2. Puis complétez avec un cidre fines bulles de préférence, ici nous sommes partis sur le cidre bio et 100% français du Coq Toqué
3. Dégustez

Santé !

Un cocktail tout ce qu'il y a de plus simple, mais encore fallait-il y penser ! Merci au restaurant Le Goret à Beaune pour cette petite découverte.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr