Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

ISLAND FRUIT FIZZ

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Pamplemousse Rose - 3cl
- Porto blanc - 3cl
- Prosecco - 1,5cl
- Jus de citron vert frais - 1,5cl
- Sirop d'agave - 0,5cl
- Eau gazeuse - 3,5cl
- Romarin frais - Une pincée
- Pamplemousse rose - 1

Préparation

1. Dans un shaker, mélangez la Liqueur de Pamplemousse Rose Briottet avec du Porto blanc et sec, le jus de citron vert frais, le sirop d'agave et de la glace.
2. Secouez le tout, puis passez-le contenu dans un verre à vin froid.
3. Versez le Prosecco et l'eau gazeuse.
4. Ajoutez de la glace dans le verre pour qu'il soit plein et remuez doucement pour vous assurer que tous les ingrédients soient combinés.
5. Décorez d'une branche de romarin taillée, pelez une longue bande de peau du pamplemousse.
6. Pressez la peau pour pulvériser les huiles contenues dans la peau au-dessus de la boisson, et frottez doucement autour du bord du verre, tournez-la et placez-la à côté de la branche de romarin comme deuxième garniture.

Island Fruit Fizz est un cocktail à base de Liqueur de Pamplemousse Rose Briottet. Cocktail ayant obtenu le premier prix du jury lors du concours Briottet Spritz (été 2022). Créé et élaboré par Sarah Dunn (IG : @apothecaryeast).