



FLORAL SPRITZ MADELEINE

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de rose - 3cl
- Hydromel à la Lavande Bulles de ruche - 6cl
- Tonic à la fleur de sureau Hysope - 3cl
- Glace - 4

Préparation

Pour cette recette, utilisez un verre à Spritz Diamante

1. Versez d'abord la liqueur de rose avec l'hydromel à la lavande Bulles de ruche.
2. Ajoutez le tonic à la fleur de sureau Hysope
3. Mélangez à l'aide d'une cuillère à mélange pour bien assimiler les textures et saveurs.
4. Ajoutez la glace.
5. Dégustez !

Le Floral Spritz Madeleine est un cocktail à base de notes florales qui nous envoie tout droit dans le sud ! De la liqueur de rose, de l'**hydromel de lavande Bulles de ruche** et du **tonic à la fleur de sureau Hysope** pour le Floral Spritz Madeleine. Et on se croit en terrasse avec les rayons de soleil qui réchauffent notre peau ! Merci à **A L'AnqueVin by Le Cep à 4 feuilles** pour cette recette originale, qui revisite complètement le Spritz ! Pourquoi appeler ce cocktail Floral Spritz Madeleine ? Nathalie la créatrice du cocktail habite Nice. Elle se rappelle d'un de ses souvenirs d'enfance. En effet, quand ses parents recevaient des amis le dimanche midi, ils proposaient fréquemment en dessert une assiette de sorbets à la rose, à la lavande et au sureau d'un glacier réputé de Nice. Alors que petite, Nathalie n'appréciait guère ces saveurs. En réalité, elle se souvient surtout du mélange des saveurs une fois les sorbets fondus. Désormais, ces saveurs sont familières et la replongent tout droit en enfance. Telles une madeleine de Proust... Ainsi, ce cocktail est un hommage à son enfance et à cette assiette de dessert aux couleurs pastel et aux saveurs florales.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr