



## YUZU SPRITZ

### Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Yuzu - 4 cl
- Crémant de Bourgogne - 6 cl
- Eau pétillante - 2 cl

### Préparation

### Comment préparer un Yuzu Spritz ?

1. Remplissez un grand verre à vin de glaçons.
2. Versez la liqueur de yuzu.
3. Ajoutez le Prosecco ou Crémant lentement pour conserver les bulles.
4. Complétez avec l'eau gazeuse.
5. Remuez délicatement avec une cuillère.
6. Décorez avec une tranche de citron/yuzu et une feuille de menthe (Optionnel).

**RECETTE DU YUZU SPRITZ : LE COCKTAIL  
RAFRAÎCHISSANT DE L'ÉTÉ ??**

Envie d'un cocktail frais, fruité et légèrement pétillant ? Découvrez le **Yuzu Spritz**, une variante exotique du classique Spritz, parfaite pour surprendre vos invités à l'heure de l'apéritif. Avec sa touche d'agrumes japonais, ce cocktail est le nouvel incontournable des soirées estivales.

## Qu'est-ce que le Yuzu Spritz ?

Le **Yuzu Spritz** est un cocktail inspiré du célèbre **Aperol Spritz**, mais avec une touche d'originalité : le **yuzu**, un agrume japonais au goût unique, entre le citron, la mandarine et le pamplemousse. Il apporte une fraîcheur intense et une note exotique très appréciée des amateurs de cocktails raffinés.

## Ingrédients pour un Yuzu Spritz

Pour préparer ce cocktail, vous avez besoin de 3 ingrédients. Tout d'abord il vous faut de la **liqueur de yuzu**. Ensuite, traditionnellement on utilise du Prosecco. Chez Briottet, on aime bien utiliser du Crémant de Bourgogne. Vous pouvez aussi essayer avec une version encore plus chic avec du Champagne. Enfin, vous avez besoin d'eau pétillante.

Quelques glaçons pour rafraîchir l'ensemble et pourquoi pas une rondelle de citron ou une feuille de menthe.

## Astuce de mixologie

Pour apporter une touche d'originalité, ajoutez un trait de liqueur de fleur de sureau pour une touche florale.

## Pourquoi tester le Yuzu Spritz ?

- Parfait pour l'été
- Léger et désaltérant
- Idéal pour l'apéritif ou un brunch
- Facile à réaliser

🌟 Et si vous voulez tester une autre version de Spritz, nous vous proposons le **Hugo Spritz** avec la liqueur de Fleur de Sureau.

**Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)**