Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

PAMPLEMOUSSE FIZZ

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Pamplemousse - 4 cl
- Sirop d'Agave - 1 cl
- Citron vert - 0.5 cl
- Eau pétillante - 10 cl
- Sel - 1 pincée

Préparation

Préparation :

1. Dans un shaker, verse la liqueur de pamplemousse, le sirop d'agave et le jus de citron vert.
2. Ajoute quelques glaçons, puis shake vigoureusement pendant 10 secondes.
3. Filtre et verse dans un verre rempli de glaçons
4. Ajoute la pincée de sel.
5. Complète avec de l'eau pétillante bien fraîche.
6. Décore avec un quartier de citron vert ou un zeste de pamplemousse ou encore comme sur la photo avec une feuille de laurier.

Conseils de dégustation :

- À servir très frais, idéalement dans un verre givré.

- Ce cocktail sans alcool fort est parfait en apéritif léger ou pour les amateurs de saveurs fruitées et acidulées.

Variantes :

- **Version corsée** : ajoute 2 cl de gin ou de tequila pour un punch supplémentaire.
- **Version mocktail** : remplace la liqueur de pamplemousse par du jus de pamplemousse frais.
- **Twist herbacé** : ajoute quelques feuilles de basilic ou de menthe dans le shaker pour une touche aromatique.

Le Pamplemousse Fizz, un cocktail rafraîchissant et fruité, parfait pour les journées ensoleillées. Sans alcool fort, il rentre dans la catégorie des low-alcohol cocktails, comprenez des cocktails avec une teneur en alcool réduite. Effectivement, seule la liqueur de Pamplemousse à 18% d'alcool apporte la touche alcoolisée.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr