Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

SEAL SONG COCKTAIL

Ingrédients - 1 Pers.

- Vodka - 30 ml
- Liqueur de Litchi - 15 ml
- Liqueur de Rose - 15 ml
- Sirop de sucre (Sucre liquide) - 15 ml
- Jus de citron - 22.5 ml
- Prosecco ou Crémant de Bougogne - 30 à 50 ml

Préparation

Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients (sauf le prosecco) dans un shaker avec de la glace.
2. Shaker énergiquement.
3. Double filtrer dans votre verre.
4. Compléter avec du prosecco bien frais.
5. Décorer avec une fleur.

Recette de cocktail élégant au litchi, rose et prosecco : le Seal Song Vous cherchez un cocktail raffiné et floral pour impressionner vos invités ? Ce cocktail à base de vodka, liqueur de litchi, liqueur de rose et prosecco est la boisson parfaite pour une soirée chic ou un brunch pétillant. Avec son goût délicat et sa présentation élégante, il deviendra vite l'un de vos favoris. Dans sa recette, Brenton Mowforth, le créateur de Cheerstohappyhour utilise du Prosecco. Vous pouvez aussi le remplacer par du Crémant de Bourgogne, du Champagne ou un effervescent sec de votre région.