

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

COCKTAIL LE CITRONNIER

Pour 6 personnes :

15cl jus de citron fraîchement pressé - 100g sucre en poudre - 17cl dry Gin (ou vodka) - 1 bouteille de champagne brut (très frais) -

La veille, mélanger le jus de citron, le gin et le sucre ensemble dans une boîte hermétique afin que le sucre se dissolve.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain et au moment du service verser le mélange au citron dans un grand pichet puis verser le champagne. Verser aussitôt dans les flûtes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr