

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

BELLINI À LA FRAMBOISE ET SPRITZ :

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

Pour le Bellini :

- 1 Bouteille de prosecco (vin blanc pétillant italien)
- 3cl Sirop de sucre de canne
- 1 Barquettes de framboises

Pour le Spritz :

- 6cl Aperol (apéritif italien)
- 12cl Eau gazeuse
- 6cl Vin mousseux italien (asti ou prosecco)
- 4 Glaçons

PRÉPARATION :

1/ Pour le Bellini.

Réservez 6 framboises et écrasez le reste au mortier avec le sucre de canne. Répartissez le coulis dans 6 verres. Complétez avec le prosecco bien frais et décorez des framboises réservées. Servez aussitôt.

2 / Pour le Spritz.

Mettez les glaçons dans un shaker, ajoutez l'Aperol et le vin mousseux. Secouez le contenu et versez dans les verres. Complétez avec l'eau gazeuse. Servez aussitôt.



Note

Pour changer des apéritifs traditionnels, ces 2 cocktails sublimeront votre soirée.



Primeur Épicerie fine

