

“RASPBERRY ROZE FIZZ”

Ce cocktail sans alcool est une combinaison de deux cocktails classiques : le Clover Club et le Ramos Fizz. Il s'agit d'une délicieuse boisson rose légère et festive. Idéale pour un brunch ou un apéritif festif.

**RECETTE
SANS ALCOOL**



INGRÉDIENTS

10 cl de jus de pommes-ramboises « Verhofstede » • 1 cl de jus de pommes-citron « Verhofstede » • 1 cl d'édulcorant naturel (eau au miel, sirop d'agave ou sirop de maïs) • 1 blanc d'œuf • 3 gouttes d'eau de rose • des pétales de roses ou des framboises fraîches • 1 petit brin de menthe

PRÉPARATION

Dans un shaker, secouez d'abord le blanc d'œuf seul (sans glace) pendant 10 secondes. Cette étape vous aidera à obtenir une texture crémeuse légère qui donnera la douceur nécessaire à votre boisson. Après avoir battu le blanc d'œuf, versez dans le shaker les autres ingrédients. Ajoutez éventuellement des glaçons et mélangez énergiquement pendant 30 secondes. Décorez le verre avec une feuille de menthe, un pétale de rose ou une framboise fraîche.