

Cocktails de Fêtes de la Table d'Hôtes



Ecarlate Safrané (sans alcool)

Ingredients pour un verre): 0,5cl de cyrop de cassis de la Schaafraniere, 0,5cl de cyrop de fraise safrané de la Schaafranière, 0,5cl de cyrop de framboise safrané de la Schaafranière, 12cl d'infusion de Fleur d'Oranger, glaçons.

*Se prépare directement dans un verre type "verre tumbler".
Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué:*

- le cyrop de cassis safrané
- le cyrop de fraise safrané
- le cyrop de framboise safrané
- l'infusion de fleur d'oranger
- rajouter les glaçons
-

Ce cocktail est d'origine anglaise et est très désalérant. Il doit son nom à la couleur fruits rouges de sa composition. La fleur d'oranger joue le rôle d'un ajusteur de goût pour ne pas avoir une boisson trop sucrée.

Remarque: un cocktail sans alcool facile à réaliser avec des produits BIO.



Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD