Bellini au Pamplemousse à Base de Panaché

Portions : 4 cocktails • Préparation : moins de 5 minutes

Le cocktail bellini est habituellement fait de prosecco et d'un peu de purée de pêche. Bien qu'il soit délicieux ainsi, il arrive que l'on ait envie d'une boisson estivale un peu plus facile à boire et qui reste fraîche plus longtemps.

Dites bonjour au bellini au pamplemousse à base de panaché! Ce cocktail à base de bière contient du jus de pamplemousse frais et du panaché au pamplemousse (un mélange de bière et de jus) pour maximiser sa capacité rafraîchissante. Ajoutez un peu de prosecco rosé pour obtenir une boisson qui pétille et des glaçons Craft Ice^{MC} pour profiter du soleil en toute fraîcheur!

2 Tbsp	Simple syrup
2 c. à soupe	de sirop simple
6 c. à soupe	de jus de pamplemousse rose frais
8 oz	de panaché au pamplemousse de votre choix
2	glaçons sphériques Craft Ice^{MC}
3 oz	de prosecco rosé brut de votre choix
	du basilic frais ou des branches de menthe pour garnir

1. Verser le sirop simple dans deux grands verres de style Pilsner. Verser le jus de pamplemousse.
2. Verser lentement le panaché dans chaque verre.
3. Déposer délicatement un glaçon sphérique Craft Ice^{MC} de LG dans chaque verre.
4. Verser lentement le prosecco dans chaque verre, puis garnir de branches de basilic ou de menthe. Servir immédiatement avec une grande cuillère pour remuer.

** Pour préparer une version sans alcool délicieuse et rafraîchissante de cette recette, ajoutez deux feuilles de basilic frais et deux feuilles de menthe fraîche au sirop simple lors de la cuisson. Retirez ensuite les herbes une fois le sirop refroidi. Remplacez le panaché et le Prosecco par 6 oz de soda au pamplemousse ou de limonade pétillante.

annaOlson

LG

