

COCKTAIL ROSSINI AVEC FRAISES ET GINGEMBRE



Ingrédients Menù

100 g Coulis di fragole (Coulis de fraises) - D90X
120 g Prosecco « Tenuta Vallalta » - D0C

Ingrédients

en q.s. Sucre semoule
20 g Jus de citron vert
en q.s. Zeste de citron vert râpé
en q.s. Glace
en q.s. Gingembre émincé
en q.s. Menthe fraîche

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

pour 1 personne

Unir le sucre au gingembre, mélanger et réserver. Dans un shaker à cocktails, mettre la glace, le coulis de fraises, moitié du jus de citron vert et, pour finir, le prosecco. Mélanger le tout à l'aide d'une longue cuillère à cocktails. Tremper le bord d'un verre à cocktails dans le jus de citron vert restant puis le faire passer dans le mélange de sucre et gingembre. Verser le cocktail dans le verre et compléter avec le zeste de citron vert et un peu de gingembre en poudre. Garnir avec une fraise, un quartier de citron vert et de la menthe fraîche.