



Boissons

Cocktail festif champagne-sauge

Pour 1 personne

Ingrédients

Pour le sirop

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
2 feuilles de sauge (bouquets , fraîche)

Pour le cocktail

6 cuillères à soupe de jus de pamplemousse rose (rose)
1 cuillère à café Averna Amaro
230 millilitres de champagne (ou vin mousseux)
feuilles de sauge (fraîche , pour décorer)
glace pilée

Méthode de préparation

Faites d'abord le sirop de sauge. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole à feu moyen. Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter et que le sucre soit complètement dissous. Incorporez la sauge et faites encore cuire une trentaine de secondes. Laissez refroidir le mélange. Dès que le sirop a été refroidi à température ambiante, vous pouvez retirer la sauge et la jeter. Versez le sirop dans une bouteille refermable et conservez au frais jusqu'à utilisation.

Par verre, secouez dans un shaker avec de la glace 6 cs de jus de pamplemousse rose, 3 cs du sirop maison et Averna Amaro.

Passez le mélange dans un verre avec de la glace fraîche. Remplissez ensuite le verre avec le champagne.

Garnissez avec les feuilles de sauge.

