



Boissons

Cocktail frosé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes fraises
4 fraises (pour décorer)
100 grammes de sucre
1 vin rosé (bouteille)
125 millilitres d'eau
2 citrons (le jus)
glaçons

Méthode de préparation

Versez le rosé dans un plat et mettez 5 heures au congélateur. Chaque heure mélangez un peu.

Coupez les fraises en quartiers. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Éteignez le feu. Ajoutez les fraises, mettez le couvercle sur la casserole et laissez cuire 30 minutes. Passez ensuite dans un chinois. Laissez le sirop refroidir complètement.

Versez le rosé congelé dans un mixeur. Ajoutez le jus de citron, le sirop de fraise et une poignée de glaçons puis mixez bien lisse.

Réservez le frosé 1 heure au congélateur. Mixez ensuite encore une fois dans le blender.

Versez le frosé dans des coupes et décorez d'une fraise.

Ustensiles de cuisine

Chinois
Mixeur

