



Boissons

Cockail Campari Amalfi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 millilitres de jus de pamplemousse rose
160 millilitres de Campari
320 millilitres de tonic
glaçons
4 pamplemousses rose (demi-rondelles, pour la décoration)

Méthode de préparation

Déposez les rondelles de pamplemousse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les 30 minutes à 160 °C. Laissez ensuite refroidir.

Remplissez les verres avec des glaçons, du Campari et du jus de pamplemousse.

Complétez avec du tonic et terminez par un morceau de pamplemousse séchée.

Ustensiles de cuisine

Four

