



Desserts

Frosé aux framboises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 millilitres de vin rosé
80 grammes de framboises (congelées)
2 citrons verts (le jus et le zeste)
brin menthe (poignée)

Méthode de préparation

Un jour à l'avance, versez le rosé dans des sachets à glaçons ou des petites formes.

Sortez les glaçons rosés du congélateur et mixez avec 80 g de framboises et le jus de 2 citrons verts.

Répartissez le frosé dans les verres et terminez avec le zeste de citron vert et quelques feuilles de menthe.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

