

COCKTAIL CHAMPENOIS



Ingrédients :

- 1 bouteille de champagne ou de blanquette
- 250grs de framboises surgelées
- 80grs de sucre
- 1dl d'eau

Préparation :

- La veille ou deux jours avant (j'ai fait deux jours avant), faire chauffer à feu doux les framboises dans une casserole. Ajouter 1dl d'eau puis le sucre. Laisser réduire 15 minutes en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une purée, puis filtrer dans une passoire. Mettre le jus ainsi récolté dans un bac à glaçons et mettre au congélateur.
- Au moment de servir, verser le champagne dans les coupes et mettre un glaçon. Déguster !