



Cocktail Prosecco, clémentines et romarin

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 6 branches de romarin
- 450g de sucre
- 45cl d'eau
- 3 clémentines (zestes)
- 1 clémentine
- 4 cuil à soupe de sirop de romarin
- 4 cuil à soupe jus de citron vert
- Prosecco

Sirop de romarin

Dans une casserole, portez à ébullition votre eau avec le sucre.

Hors du feu, ajoutez le romarin haché et les zestes de clémentines.

Laissez infuser à couvert jusqu'au complet refroidissement.

Filtrez, réserver au frais.



Au moment de servi, mettre des glaçons dans un verre.

Ajoutez 1 cuil à soupe de sirop de romarin, 1 cuil. à soupe de jus de citron vert, 2 cuil à soupe de jus de clémentines.

Déposez 1 ou 2 quartiers de clémentines et complétez avec le prosecco.

Servez.