

metro



Cocktail L'Empêcheur Bordelais

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

1 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

120 ml (4 oz) Vin rouge Henri de Bricourt

30 ml (1 oz) Nectar de pêche

7 1/2 ml (1/4 oz) Sirop d'érable

Origan frais pour garnir

Préparation

Dans une flûte à champagne préalablement givrée au congélateur, ajouter le vin rouge, le nectar de pêche et le sirop d'érable. Brasser.

Garnir d'origan frais.

Servir sans glace dans la flûte à champagne.

Source: Constellation

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.