

metro



Punch doré

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

30 | 0:15 | 0:00 | 12:15
COUPES | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 1/2 l Vin blanc mousseux
(6 tasses)

750 ml Vin rosé
(3 tasses)

750 ml Eau gazeuse
(3 tasses)

32 Cubes de glace

60 ml Cognac
(1/4 tasse)

125 ml Cointreau
(1/2 tasse)

60 ml Sirop d'érable
(1/4 tasse)

125 ml Fraise, tranchées minces

Préparation

Réfrigérer les bouteilles de vin mousseux, de vin rosé et d'eau gazeuse pendant 12 heures.

Au moment de servir, mettre les cubes de glace dans un grand bol en verre.

Verser sur la glace le cognac, le cointreau et le sirop d'érable. Bien brasser.

Ajouter le vin blanc mousseux, le vin rosé et l'eau gazeuse.

Garnir avec les fraises.

Servir.

Source : Metro

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.

(1/2 tasse)
