

Smash au prosecco, à la prune et au thym

RECETTES - ALCOOLISÉS - BREUVAGES



TEMPS DE CUISSON:

NOMBRE DE PORTION : 2			
TEMPS DE PRÉPARATION :			
	5-7 MIN		

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 prunes
- Le jus d'un citron
- 4 cuillères à table de sirop simple au thym (Dans un petit chaudron, mettre 1/2 tasse de sucre, 1/2 tasse d'eau et porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter 2 branches de thym, mélanger et laisser refroidir. L'idée est de parfumer délicatement le sirop simple.)
- 1 bouteille de prosecco
- Quelques petites branches de thym pour garnir

Préparation

- 1. Faire quelques belles tranches minces de prunes pour la garniture.
- 2. Ensuite, peler et couper le reste des prunes en morceaux, puis mettre dans un shaker.
- 3. Ajouter le jus de citron et le sirop simple au thym.
- 4. Écraser le tout au fond du shaker, jusqu'à ce que le jus soit bien extrait des prunes.
- 5. Ajouter de la glace, fermer le shaker et agiter vigoureusement.
- 6. Mettre de la glace dans deux verres et verser le mélange également.
- 7. Compléter avec du Prosecco.
- 8. Remuer délicatement à l'aide d'une cuillère.
- 9. Garnir de tranches de prunes et de branches de thym.

Pour ceux qui se questionnent par rapport au mot « smash », sachez que c'est une catégorie de cocktails composés d'une base de fruits écrasés, à laquelle on ajoute le spiritueux de son choix. Ici, j'y

