



Smash au prosecco, à la prune et au thym

RECETTES - ALCOOLISÉS - BREUVAGES



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

5-7 MIN

TEMPS DE CUISSON :

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 suis allée avec une version plus *fancy*, en utilisant plutôt du prosecco!