



Moderniser votre mousseux : Cocktail Gran Elderflower Fizz

[BREUVAGES](#) - [ALCOOLISÉS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Quantités/Ingrédients pour 1 cocktail (pour les ADULTES)

- 1 cuillère à table de Grand Marnier
- 2 c. à table de jus de canneberge
- 1 ½ c. à table de sirop de fleur de sureau
- 3 onces de Prosecco (vous pouvez en rajouter autant que vous voulez)
- 1 orange confite (voir plus bas pour la recette)
- Feuilles de menthe fraîches

Quantités/Ingrédients pour 1 cocktail (pour les ENFANTS)

- 4 onces soda à l'orange (préférentiellement la marque San Pellegrino)
- 1 ½ c. à table de sirop de fleur de sureau
- Jus de canneberge
- 1 orange confite (voir plus bas pour la recette)
- Feuilles de menthe fraîches

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients liquides.
2. Activer les huiles de la menthe en frappant les feuilles entre vos mains (le temps de deux coups). Ajouter celles-ci au mélange d'alcool.
3. Remuer le tout rapidement et ajouter l'orange confite sur la bordure du verre.
4. Pour un look hivernal, vous pouvez rajouter une couronne de sucre à votre verre. Simplet tremper les rebords du verre dans de l'eau et délicatement tremper celui-ci dans du sucre blanc. Tadam ! Vous avez une couronne de sucre ! Petite recommandation ; faire ceci avant de verser les ingrédients dans le verre ! Ha ha ha !

*Ces étapes s'appliquent aux deux versions du cocktail.