

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 6 coupes



Cocktail de cidre Forever Eighteen

Ingrédients :

- 1 bouteille de cidre tranquille (j'ai opté pour la [cuvée 525 des vergers Lafrance](#))
- 180 ml de crème de Cassis (j'ai utilisé celui de [Cassis Monna & Filles](#))
- 750 ml de 7up
- Tranches d'orange et cerises pour décorer.

Marche à suivre :

2 options de présentation s'offrent à vous :

1. **Pour un cocktail rouge rubis :** Verser 30ml de crème de cassis dans chaque coupe, puis séparer également le cidre dans les 6 verres. Allonger avec le 7up et décorer d'une tranche d'orange.
2. **Pour un cocktail de type «Kir» :** Verser un sixième de la bouteille de cidre dans chaque coupe et faites de même avec le 7up. Verser délicatement 30ml de crème de cassis dans chacun des verres (au centre, sans éclabousser les parois de la coupe). La crème ira faire son lit au creux du verre, donnant un look étagé tout en dégradé).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/07/forever-18.html>