

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 5



Smash au prosecco, à la prune et au thym

La recette est pour 2 portions, mais il est facile de la multiplier, puisque cela ne prend qu'une partie de la bouteille de Prosecco.

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

Marche à suivre:

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/05/smash-au-prosecco.html>