

DOMAINE ACER

Sangria en couleur

Une recette fruitée et savoureuse qui met à l'honneur les nombreux petits fruits d'ici. Julie et Nathalie l'ont mise au point il y a bien longtemps dans le labo du Domaine Acer, par une belle journée ensoleillée.



Ingrédients

- 320 ml de Prémices d'avril froid
- 320 ml de Mousse des bois froid
- 30 ml de crème de cassis Monna et filles
- 80 ml de liqueur d'orange
- 100 ml de jus de canneberge pur non sucré
- 100 ml de jus de bleuet pur non sucré
- 50 ml de jus d'orange

Pour la déco : petits fruits congelés (cassis, bleuets, canneberges, etc.)

Préparation

- 01 – Dans un pichet, mélangez tous les ingrédients sauf le Mousse des bois.
- 02 – Remplissez des coupes au 2/3 de ce mélange.
- 03 – Complétez les verres avec le Mousse des bois.
- 04 – Décorez avec des petits fruits congelés.