

Royal Framboise



Mise en place et préparation : env. 5 min
Pour 4 tumblers

-
- 8 fines tranches de gingembre
 - 16 framboises
 - 40 glaçons
 - 4 citrons, le jus
 - 8 cl d'eau-de-vie de Framboise
 - 4 cl de Liqueur de Framboise
 - 4 cl de sirop de framboise pur jus
(p. ex. Morand)

16 cl de champagne

quelques zestes de citron et 4 framboises

1. Dans un shaker, mettre 2 tranches de gingembre et 4 framboises, écraser au pilon. Ajouter 10 glaçons, le jus d'un citron, 2 cl d'eau-de-vie de Framboise, 1 cl de Liqueur de Framboise, 1 cl de sirop de framboise pur jus. Secouer et verser tout le mélange dans le verre tumbler.
2. Ajouter 4 cl de champagne. Répéter l'opération pour les 4 autres verre.
3. Décorer avec des zestes de citron et des framboises.