



COLOMBIAN TERROIRS

Cocktail tropical glacé

cauca

DIFFICULTÉ: MOYENNE
TEMPS DE PRÉPARATION: 5 MIN.



Ingrédients

- 1 capsule du Grand Cru *Cauca*
- 1 boule de sorbet au fruit de la passion
- 5 cl d'eau pétillante
- 1 cl de sirop de fruit de la passion
- 2 cuillerées à soupe de glace pilée
- 2 grappes de groseilles
- 3 glaçons

Matériel

- 1 grand verre à recette (350 ml)
- 1 shaker
- 1 paille

Préparation

- Déposez la boule de sorbet passion dans le verre et écrasez-la pour obtenir une surface plane
- Ajoutez 5 groseilles et recouvrez-les d'une cuillerée de glace pilée
- Répétez cette opération (5 groseilles recouvertes d'une cuillerée de glace pilée)
- Séparément, mélangez 5 cl d'eau pétillante avec 1 cl de sirop de fruit de la passion
- Versez ce mélange dans le verre
- Préparez un Grand Cru *Cauca* (40 ml) dans un shaker et secouez avec 3 glaçons
- Versez dans le verre
- Décorez la boisson avec une grappe de groseilles.