

Cocktail à la rose, framboises, litchis

6 personnes

Epluchez et dénoyotez les litchis puis coupez-les en gros dés.

Ingrédients

½ barquette de framboises
6 litchis

Sur un pic en bois, alternez quelques framboises et dés de litchis.

1 bouteille de crémant rosé
Sirop de rose

Au fond de chaque coupe, verser une cuillerée de sirop de rose.
Versez par dessus le crémant.

Disposez joliment la brochette et dégustez aussitôt.

Ustensiles

6 coupes à champagne
1 couteau d'office
1 planche à découper
Pics en bois

Le truc en + de Chloé cuisine en vert

Remplacez le sirop de rose par du sirop de violette, les framboises et les litchis par des myrtilles.