



Cranberry cocktail



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'airelles fraîches (+ quelques-unes)
300 ml d'eau
50 grammes de sucre
3 brins de romarin frais (+ un peu)
120 ml de vodka
120 ml d'eau gazeuse
glaçons

Méthode de préparation

- 1.** Mixez les canneberges au blender dans 250 ml d'eau. Filtrez ce mélange et réservez-le au réfrigérateur.
- 2.** Dans un poêlon, mélangez le sucre, 50 ml d'eau et le romarin. Faites bouillir et remuez jusqu'à la dissolution du sucre. Retirez du feu et laissez refroidir complètement. Enlevez le romarin.
- 3.** Vous avez à présent tous les ingrédients du cocktail : mélangez $\frac{1}{4}$ du jus de canneberges, $\frac{1}{4}$ du sirop au romarin et $\frac{1}{4}$ de la vodka dans un shaker avec des glaçons. Secouez vigoureusement et versez dans un joli verre à cocktail. Allongez le cocktail d'un peu d'eau gazeuse.
- 4.** Garnissez de canneberges et de romarin.