

COCKTAIL DE NOEL

- **Difficulté : Facile**
- **Coût de la recette : Moyen**
- **Temps de préparation : 2 min**
- **Temps de pause : 1 heure**



Ingrédients pour 10 personnes

- **2 bouteilles de crémant ou clairette de Die**
- **25 cl de crème de framboise ou sirop de sucre de canne**
- **20 cl de triple sec (Cointreau, Grand Marnier)**
- **750 g de framboises surgelées**

Étapes de préparation

1. Mettre dans un récipient, le crémant, la crème de framboise ou le sirop de sucre de canne, le Cointreau et enfin les framboises congelées. Laissez macérer 1 bonne heure.
2. Verser le cocktail à l'aide d'un entonnoir, dans une flûte à champagne.