

CREMANT ARDENT

- **Difficulté : Facile**
- **Coût de la recette : Moyen**
- **Temps de préparation : 5 min**
- **Cuisson : 10 min**
- **Temps de pause : 2 heures**



Ingrédients pour 8 à 12 personnes

- **2 bouteilles de crémant brut**
- **1 petit morceau de rhizome de gingembre frais**
- **80 g de sucre en poudre**
- **8 à 12 litchis ou framboises**
- **15 cl d'eau**

Étapes de préparation

1. Eplucher et râper le gingembre.
2. Le mettre avec le sucre dans une petite casserole.
3. Ajouter 15 cl d'eau, porter sur feu vif et laisser cuire jusqu'à consistance d'un sirop épais, sans laisser colorer (environ 5 minutes).
4. Laisser complètement refroidir et filtrer.
5. Eplucher les litchis et les réserver au frais.
6. Au moment de servir, disposer un litchi au fond de chaque verre tulipe. Verser 1 centimètre de sirop de gingembre par-dessus et compléter avec du crémant bien frappé.
7. Servir très frais.