



Mimosa exotique

●○○ Pour 6 personnes - Prépa : 35 min

MÉLANGEZ dans un shaker 25 cl de nectar de fruit de la passion avec 25 cl de jus d'orange et quelques glaçons. Répartissez dans des verres et complétez avec un vin effervescent brut frappé (crémant ou pro-secco). Mélangez bien avec une paille et garnissez de rondelles d'orange placées 30 min au congélateur.

L'heure



Que boire ?

Un crémant tout en finesse et très léger, qui peut entrer dans le cocktail ou être servi tout au long du brunch. Élégant et fruité, aux gourmandes notes grillées et briochées, ce vin d'Alsace sera parfait avec ces recettes.

Crémant d'Alsace brut, cuvée prestige Saint Léon IX, Wolfberger, 10,60 €, départ cave et cavistes.

