



## AMARETTO SOUR À LA CANNEBERGE

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/10103-amaretto-sour-a-la-canneberge>

### INGREDIENTS

- 210 g (2 tasses) de canneberges surgelées, et plus pour le service
- 250 ml (1 tasse) de jus de citron
- 250 ml (1 tasse) de liqueur d'amande de type amaretto
- 125 ml (1/2 tasse) de gin
- 75 ml (1/3 tasse) de sirop de canne
- 1 blanc d'œuf (voir note)
- Glace concassée
- 8 petites branches de romarin, pour décorer

### DIRECTIONS

1. Au mélangeur, réduire en jus lisse les canneberges, le jus de citron, la liqueur d'amande, le gin, le sirop de canne et le blanc d'œuf. Répartir dans 8 verres remplis de glace concassée. Garnir de canneberges et de romarin.