

Burgundy Spring Punch

- 3 framboises fraîches
- 30 ml de Vodka
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Piler 3 framboises fraîches dans un shaker. Ajouter la vodka, la Crème de Framboise et le jus de citron. Shaker, filtrer et verser dans un verre Tumbler rempli aux 2/3 de glaçons. Allonger au Crémant de Bourgogne avant de servir.

DÉCORATION : Décorer d'une brochette de framboises et de feuilles de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Colour

- 3 framboises fraîches
- 1 rondelle de citron vert
- 40 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 100 ml de purée de framboises
- 40 ml de Vodka
- 200 ml de Sprite

PRÉPARATION : Déposer au fond d'un verre conique les framboises puis la rondelle de citron vert à plat au-dessus. Verser la Crème de Framboise, la purée de framboises dans un shaker contenant de la glace pilée. Shaker, filtrer et verser sur la rondelle de citron vert. Ajouter la vodka et allonger au Sprite avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec deux framboises et une rondelle de citron vert.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barmen du Pershing Hall - Paris

RETOUR



Pampluna

- 35 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 25 ml de Gin
- Lemon soda

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients sauf le lemon soda dans un shaker. Shaker et verser dans un verre Tumbler de 25 cl rempli à moitié de glaçons. Compléter de lemon soda. Mélanger et servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



Raspberries Fizz

- 3 à 4 framboises fraîches
- 40 ml de Gin
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 30 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml de sucre de canne
- 50 ml de Perrier

PRÉPARATION : Piler légèrement les framboises dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients sauf le Perrier. Shaker et verser dans un verre Tumbler. Compléter avec le Perrier et servir.

DÉCORATION : Décorer d'une brochette de framboises fraîches.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



Crumble Aux Framboises

A la crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron.

- 20 g de beurre en pommade
- 20 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 10 g de vergeoise blonde
- 10 g de sucre cassonade
- 300 g de framboises fraîches
- 1 cuillère de sucre glace
- 10 cl de crème Fleurette très froide
- 1/2 gousse de vanille
- 2 cl de Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron

PRÉPARATION : Malaxer le beurre avec la farine, la vergeoise, le sucre et la poudre d'amande. Emietter le mélange sur un papier de cuisson et cuire au four 180 ° environ 10 minutes. Réaliser le coulis en mixant 150 g de framboises. Mélanger 1cl de crème de framboises à une cuillère de sucre glace et ajouter au coulis. Fouetter fermement la crème en Chantilly. Poêler le reste des framboises (les framboises doivent rester fermes) et déglacer avec 1 cl de Crème de Framboise.

DRESSAGE : Dans un verre, disposer en couches successives le coulis, la Chantilly puis les framboises. Terminer avec les miettes de crumble.

Créé par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier



Millefeuille Choco-Framboise

- 150 g de chocolat coeur guanaja
- 200 g de crème liquide
- 60 g de chocolat blanc
- Jus de pépins à la **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 175 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 2 x 125 g de framboises
- 75 g de sucre semoule
- 1 jus de citron

PRÉPARATION :

Disques au chocolat : Faire fondre au bain-marie le chocolat puis confectionner 12 disques au chocolat d'environ 1,5 mm d'épaisseur et les placer au frais. Chantilly à la framboise : Faire bouillir la moitié de la crème liquide, verser sur le chocolat blanc et remuer lentement pour le faire fondre. Ajouter 75 ml de crème de framboise et le reste de la crème liquide. Laisser refroidir et monter en chantilly. Jus de framboise pépins: Faire bouillir 125g de framboises puis mixer avec le sucre et le jus de citron. Ajouter la crème de framboise à froid.

DRESSAGE : Superposer 3 disques au chocolat par assiette en intercalant de la chantilly avec des framboises arrosées de coulis et réserver au frais.

Créée par Stéphane Leger, Etoilé Michelin

