

Au Nom de la Rose

- 4 framboises fraîches
- 2 quartiers de citron vert
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 20 ml de **Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron**
- 20 ml de sucre de canne
- 20 ml de Champagne

PRÉPARATION : Ecraser légèrement les framboises et le citron vert à l'aide d'un pilon dans un shaker. Ajouter le rhum, la Crème de Fraise, le sucre de canne. Shaker, filtrer et verser dans un verre à Martini. Remplir de glace pilée et compléter avec le Champagne avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec une fraise en tranches et les pétales de rose.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barmen du Pershing Hall - Paris

