

9 – SPRITZ AU GERANIUM ROSA DE CÉCILE

INGRÉDIENTS POUR 6 COUPES :

30CL DE VIN BLANC SEC COMME LE CHARDONNAY
30G DE SUCRE (FACULTATIF)
4 FEUILLES DE GÉRANIUM ROSAT VITAMINHERB
FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉ
1L DE PROSECCO

DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LE VIN BLANC À FEU DOUX AVEC LE SUCRE JUSQU'À CE QUE CE DERNIER SOIT DISSOUS. PORTER À ÉBULLITION PUIS RETIRER DU FEU. AJOUTER LES FEUILLES DE GÉRANIUM ROSAT.

LAISSER REFROIDIR PUIS RÉSERVER AU FRAIS AVEC LES FEUILLES POUR PROLONGER L'INFUSION 4H MINIMUM.

DANS UNE COUPE DE CHAMPAGNE, VERSER 1/3 DE VIN INFUSÉ AU GÉRANIUM ROSAT APRÈS AVOIR RETIRÉ LES FEUILLES ET 2/3 DE PROSECCO. SERVIR TRÈS FRAIS SANS GLAÇONS POUR PRÉSERVER LES ARÔMES.



