

Rencontre pour un cocktail

Pour mon anniversaire, j'avais envie d'une soupe de champagne et en même temps je n'avais pas trop envie de refaire une recette que j'avais déjà fait. Et l'hypocras blanc à Noël dernier avait plutôt bien fonctionné. J'ai plus ou moins réuni les 2 recettes pour faire un nouveau cocktail. Sucré, évidemment !

Pour un grand pichet (environ 2L) : 1 bouteille de clairette de die – 1 bouteille de vin blanc liquoreux (type monbazillac) – 2 oranges à jus non traitées – 1 citron jaune bio non traité – 2 citrons verts bio non traités – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 2 gousses de vanille bourbon – Sirop de sucre de canne*

Rincez tous les agrumes. Coupez les en quartier et disposez-les dans un grand bocal (qui ferme de préférence).

Ouvrez la boîte de poires et versez tout le contenu dans le bocal (le sirop y compris).

Ouvrez les gousses de vanille en 2. Grattez-les. Mettez les graines dans le bocal, ainsi que les gousses ouvertes.

Versez la totalité du vin blanc sucré sur les fruits. Fermez le bocal et placez 2h au froid (au minimum). Placez aussi la bouteille de clairette au froid.

Au moment de servir, versez doucement la clairette dans le bocal (pour éviter de la débuller). Goûtez, si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré, vous pouvez ajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Servez dans des coupes ou des verres à margaritas.

*le sirop n'est pas obligatoire

– Attention tout de même, à consommer avec modération. Surtout que c'est assez sucré donc l'alcool ne se sent pas trop –