



Puissance



Type de verre

Coupe à vin

Équipements

Mortier, shaker



LES INGRÉDIENTS

- 6 fraises fraîches de Lac-Édouard
- 1/2 oz de sirop érable
- 1/2 oz de gin Sophia de la Distillerie du quai
- 1 oz de jus de lime
- 3 belles fraises congelées pour garder la fraîcheur
- 4 oz de vin blanc du Vignoble et Domaine Beauchemin
- 3 oz de thé glacé du Labrador pétillant ou de club soda
- Cassonade de sirop d'érable et copeaux de fraises pour le givre
- Feuilles de basilic ou de menthe pour la décoration

PRÉPARATION

Mouillez le tour de la coupe à vin dans le sirop d'érable pour en faire un col. Garnissez de cassonade de sirop d'érable et de copeaux de fraises déshydratées et ajoutez une fraise fraîche sur la bordure. À l'aide d'un mortier, réduire les fraises fraîches en purée. Dans un shaker, ajoutez la purée de fraises, le sirop d'érable, le gin Sophia, le jus de lime et de la glace. Frappez le tout et versez dans la coupe. Ajoutez ensuite les fraises congelées, le vin blanc, le thé glacé du Labrador pétillant (oui, oui pétillant, utilisez votre soda stream) ou remplacez par du club soda. Garnir de quelques feuilles de basilic ou de menthe.

SANGRIA BORÉALE AUX FRAISES

Servie bien fraîche, cette Sangria incarne l'essence même de nos étés ensoleillés, offrant un rafraîchissement bienvenu lors de vos escapades au bord du lac, de vos après-midis en terrasse ou autour d'un bon feu de camp. Laissez-vous transporter par cette symphonie de saveurs mauriciennes et découvrez le véritable goût de notre région.

