



La recette de la marquisette

La plus simple et la plus savoureuse.

On va partir sur une base d'une bonne dizaine d'invités. La recette du cocktail marquisette est à préparer au minimum la veille de votre réception.

Dans un grand récipient (d'une contenance d'au moins 5 litres), versez:

150 cl de vin blanc sauvignon

25cl de rhum blanc

1/3 de litre de sirop d'orange

15cl de liqueur de mandarine impériale (de type Mandarine Napoléon)

Ajoutez à la préparation 100g de sucre, quatre oranges en morceaux et quatre citrons jaunes en morceaux.

Vous devez ensuite laisser reposer cette préparation au minimum 24 heures au frais ou au réfrigérateur. Vous pouvez la laisser macérer jusqu'à trois jours en la remuant de temps en temps. Il ne vous reste alors plus qu'à la filtrer. Au dernier moment, ajoutez dans le récipient un litre de limonade et un litre de vin pétillant, que vous aurez pris soin de rafraîchir au préalable.

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 chateaufieux

Tel: 0257753225 / 0601944717

Email: raisin@cegetel.net

Site web: www.leperonrocheux.com