



La recette du rosé pamplemousse

Le *cocktail rosé pamplemousse* est simplissime ! Il suffit de verser dans un saladier, une carafe ou à même le verre :

- $\frac{1}{4}$ de sirop de pamplemousse ou de jus de pamplemousse

- $\frac{3}{4}$ de rosé bien frais

N'hésitez pas à goûter la préparation pour ajuster les dosages en fonction de vos goûts. Vous pouvez ainsi mettre jusqu'à $\frac{1}{5}$ de sirop de pamplemousse et $\frac{4}{5}$ de rosé si vous préférez .

Si vous utilisez un saladier ou une carafe, gardez la préparation au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. C'est l'avantage des cocktails au rosé : c'est un vin qui se boit frais !

En ce qui concerne le pamplemousse, ma préférence va au sirop pour ce cocktail rosé pamplemousse. Si toutefois, vous utilisez du jus de pamplemousse, vous pouvez, l'acheter en bouteille.

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaufvieux

Tel: 0257753225 / 0601944717

Email: raisin@cegetel.net

Site web: www.leperonrocheux.com