



6 personnes



10 minutes



## Cocktail pétillant vin rosé et fraises

- 75cl de vin rosé
- 25cl de jus de fraises
- 25cl de limonade (ou eau pétillante)
- 1CC de liqueur de fraise (facultative)
- 250g de fraises

1- Lavez les fraises à l'eau froide et équeutez-les. Coupez la moitié en morceaux et placez-les dans la carafe.

2- Dans cette même carafe, versez le vin rosé, le jus de fraises, la liqueur et en dernier la limonade.

3- Décorez les verres avec une fraise entière fendue et accrochée au bord du verre. Remplissez les verres du cocktail bien frais.

?L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération?.