

Fiche Recette : Le Spritz Limoncello Parfait

Présentation

- Le Spritz Limoncello est une variante estivale et rafraîchissante du classique Spritz italien.
- Temps de préparation : 3 minutes.
- Degré de difficulté : Très facile.

Ingrédients (pour 1 verre)

- 6 cl de Limoncello frais
- 9 cl de Prosecco (bien frais)
- 3 cl d'eau gazeuse ou club soda
- Glaçons en quantité généreuse
- 1 rondelle de citron jaune
- 1 branche de menthe fraîche (optionnel)

Matériel nécessaire

- Grand verre à vin (type ballon)
- Jigger ou doseur à cocktail
- Cuillère à mélange longue

Étapes de préparation

- Remplir le verre à vin de glaçons jusqu'en haut pour bien refroidir le contenant.
- Verser le Limoncello, puis le Prosecco.
- Ajouter l'eau gazeuse pour allonger le cocktail.
- Mélanger délicatement avec la cuillère pour ne pas faire retomber les bulles.
- Décorer avec la rondelle de citron et la branche de menthe.
- Servir immédiatement.

Conseils de pro

- Utilisez un Prosecco de type 'Brut' pour équilibrer la sucrosité du Limoncello.
- Placez vos verres au congélateur 15 minutes avant la préparation pour un effet givré.

- Pour une version plus légère, augmentez la proportion d'eau gazeuse.