

# Distillerie du Centre Cocktail



## Délice des bois



Par les étudiants de 1<sup>ère</sup> année BTS  
*Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation*  
JEAN MONNET  
LIMOGES - Promotion 2010  
[www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr](http://www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr)

Cocktail au goût de fruits rouges et floral, doux et très agréable à déguster en saison estivale. Il sera parfait à l'apéritif, ou l'après-midi en dégustant des fruits rouges fraîchement cueillis. Il pourra également s'associer avec un dessert aux fruits rouges acidulés.

### Ingrédients

- 3 cl de Fruitier
- 3 cl de jus de fraise (jus de fruits et non pas sirop)
- 1,5 cl de sirop de violette
- 1 cl de jus de citron fraîchement pressé

### Recette

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, ajouter le Fruitier, le jus de fraise, le sirop de violette et le jus de citron.  
Shaker vigoureusement.  
Verser dans un verre à long drink ou cocktail.  
Déguster aussitôt.