



Boissons avec alcool
Pimm's champagne



5 min	5 min	0	0	184
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour le
cocktail**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Dans un grand verre, verser les framboises.
- 2 Verser ensuite le Pimm's.
- 3 Ajouter le sucre roux, puis des glaçons.
- 4 Laver le concombre, puis le couper en rondelles.
- 5 Laver le céleri. Le couper en deux pour garder uniquement la partie inférieure.
- 6 Laver le citron. Le couper en deux puis en fines rondelles dans le sens de la largeur. Répéter la même opération avec l'orange.
- 7 Sur un pic à cocktail, piquer l'extrémité d'une demi-rondelle d'orange et d'une demi-rondelle de citron.
- 8 Piquer une cerise à l'eau de vie. Replier les extrémités des demi-rondelles sur le pic, centrer la décoration. Piquer le céleri.
- 9 Placer le pic à cocktail dans le verre. Ajouter une rondelle de concombre et une tête de menthe fraîche.
- 10 Ajouter le champagne puis servir.

4 cl **Pimm's**
6 cl **Champagne**
5 **Framboise**
1 c. à café **Sucre roux**
1 **Glaçon(s)**
1 **Cerise(s) à l'eau de vie**
1 branche(s) **Menthe fraîche**
1 tranche(s) **Concombre**
0.5 tranche(s) **Citron(s)**
0.5 tranche(s) **Orange(s)**
1 tige(s) **Céleri-Branche**