



*Boissons avec alcool*

## Dernier tango - cocktail fruité



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 1 personne

### Cocktail

4 cl **Champagne**  
2 cl **Vodka**  
3 **Fraise**  
1 **Gingembre frais**  
1 c. à café **Sucre roux**  
1 cl **Sucre liquide**  
1 **Glaçon(s)**

### Dressage

0.5 **Fraise**  
1 **Kumquat(s)**

### Étape 1

#### Préparation du cocktail

- 1 Découper le gingembre en fines lamelles. Mettre les morceaux dans un shaker.
- 2 Ajouter la cassonade puis écraser le tout à l'aide d'un pilon.
- 3 Sauver quelques fraises pour la décoration. Couper les autres, les ajouter dans le shaker puis écraser de nouveau.
- 4 Verser la vodka dans le shaker.
- 5 Ajouter le sirop de sucre et le jus de citron.
- 6 Ajouter des glaçons et secouer vigoureusement.
- 7 Dans un verre à frozen, verser la préparation en filtrant avec la passoire.
- 8 Compléter avec le champagne.
- 9 Couper un kumquat en deux.
- 10 Couper une fraise en deux dans le sens de la longueur. Faire un trou sur le dessus de la fraise et y insérer une feuille de menthe.
- 11 Rassembler face à face le demi-kumquat et le morceau de fraise. Inciser la partie basse des deux éléments pour fixer la décoration sur le bord du verre.