

Cocktail marquisette rosé

6 pers | 10 mn | 4 h 48 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de citron
- 150 g d’orange
- 150 g de sucre
- 16 cl de rhum blanc
- 25 cl de blanc sec
- 25 cl de mousseux rosé
- 65 cl de limonade

La **recette**

Etape 1
Couper les fruits en dés et les mettre dans un saladier.

Etape 2
Ajouter le sucre, le rhume et le vin blanc.

Etape 3
Laisser macérer 24 h au frais en mélangeant de temps en temps.

Etape 4
Au moment de servir, retirer les fruits et ajouter la limonade et le mousseux rosé frais.

Etape 5
Mélanger une dernière fois puis servir frais. Et c'est parti pour l'apéritif !