



## Cocktail mousseux grenade et gingembre

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 2 tasses de sucre
- 4 morceaux de gingembre , pelés et coupés en tranches (2 po/5 cm chacun)
- 2 tasses d' eau
- 1 tasse de jus de grenade froid
- 1/3 tasse de jus de citron
- 1 cuillère à thé de bitter Angostura
- 1 1/2 bouteille de vin blanc mousseux (750 ml chacune)
- 1 tasse de graines de grenade
- 4 tranches de gingembre confit , coupées en deux

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélanger le sucre, le gingembre frais et l'eau. Porter à ébullition en brassant souvent. Retirer la casserole du feu et laisser infuser 20 minutes. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer le sirop (jeter le gingembre). Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le sirop ait refroidi. (Le sirop au gingembre se conservera jusqu'à 1 mois au réfrigérateur.)

2. Dans un bol, mélanger les jus de grenade et de citron, le bitter et 3/4 t (180 ml) du sirop au gingembre refroidi (réserver le reste du sirop pour un usage ultérieur; le mélange de jus se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Au moment de servir, répartir le mélange de jus dans 8 flûtes à champagne ou verres à punch et les remplir de vin mousseux. Garnir des graines de grenade et du gingembre confit. Servir aussitôt.

Préparation	20 minutes
Réfrigération	30 minutes
Portion(s)	8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Sodium	15 mg
Calories	210
Total glucides	24 g