



Kir royal à la mûre

Par Coup de Pouce

On impressionnera nos invités avec ce sirop maison à la mûre. Pour la touche déco, garnir chaque verre d'une mûre.

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de mûres
- 1 1/2 tasse de vin rouge fruité et léger (de type pinot noir)
- 1 tasse de sucre
- 3 cuillères à table de vodka
- vin blanc mousseux sec, froid

Préparation	25 minutes
Cuisson	6 minutes
Repos	2 jours
Portion(s)	30 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	7 mg
Sucres	7 g
Calories	105

PRÉPARATION

1. Mettre les mûres dans un grand bol. À l'aide d'un pilon à purée, écraser les mûres. Verser le vin et mélanger. Couvrir le bol d'un linge propre et laisser macérer pendant 2 jours à la température ambiante (écraser la préparation à nouveau, environ 2 fois par jour).

2. Dans une passoire fine tapissée d'étamine (coton à fromage) placée sur un grand bol, filtrer la préparation en pressant délicatement pour en extraire tout le liquide. Verser le liquide dans une casserole. Chauffer à feu moyen-vif et incorporer le sucre. Porter à ébullition, en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes, ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Une fois le sirop refroidi, ajouter la vodka. (Le sirop se conservera jusqu'à 3 mois au réfrigérateur.)

3. Au moment de servir, verser le vin blanc mousseux dans des flûtes. Verser environ 1 c. à tab (15 ml) de sirop à la mûre dans chaque verre et mélanger délicatement.

Donne environ 2 t (500 ml) de sirop ou 30 portions.