

RECETTE KETO : BULLES COQUINES ACIDULÉES

DÉGUSTATION :

Honorez vos invités avec ce cocktail aussi doux que pétillant et coloré !

TEMPS :

Préparation : 5 min

PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

CHAMPAGNE EPC

SUKRIN GOLD

NB :

Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la table CIQUAL.

Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées
: G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines



Pour 1 cocktail : **Bulles
coquines
acidulées**



Ingredients :

Pour 1 personne

- 100ml **Champagne EPC à teneur réduite en sucre*** (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)
- jus d'1/2 Citron jaune
- 2 c à c de **Sukrin gold***
- 4 feuilles de menthe
- 1 pincée de gingembre
- 5 Framboises



*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Bulles coquines acidulées

Pour 1 personne

Étapes :

1. Réservez une framboise et une feuille de menthe pour la décoration.
2. Mixez finement les framboises avec le jus de citron, le gingembre, la menthe et le Sukrin Gold.
3. Versez la préparation dans un joli verre à cocktail.
4. Complétez avec du champagne à teneur réduite en sucre.
5. Ajoutez vos éléments de déco et régalez-vous !

