

# LE FIN NIVOLE



## INGRÉDIENTS

- Michele Chiarlo Nivole Moscato d'Asti
- 2,5 oz de jus de pamplemousse rose
- Rondelles de concombre
- Tranches de pamplemousse

## GARNITURE

- Rondelles de concombre
- Tranches de pamplemousse

## PRÉPARATION

- Dans un shaker, piler de 4 à 5 rondelles de concombre.
- Ajouter le jus de pamplemousse et de la glace. Bien agiter.
- Filtrer deux fois et verser dans une coupette à champagne.
- Allonger en ajoutant du Nivole.
- Décorer d'une rondelle de concombre et d'une tranche de pamplemousse.