

## Cocktail au vin blanc et pamplemousse

Ingrédients: Préparation

Temps total:40 min 30min plus cuisson 10min

1 bouteille de vin blanc sec

2 pamplemousses roses

200g de sucre

2 clous de girofle

2 cardamomes

1 Verser le vin blanc dans une casserole et laisser légèrement chauffer à feu très doux (sans bouillir)

2 Incorporer le sucre,le faire dissoudre en remuant,si cela ne suffit pas,on peut monter un peu le feu .

3 Dans une autre casserole ajouter les clous de girofle et la cardamome avec suffisamment d'eau pour

qu'ils puissent nager .

Faire bouillir pour que les arômes se dégagent quelques minutes(3 à 4 )

4 Incorporer ce mélange filtré au vin blanc,bien mélanger et laisser frémir 3 à 4 min.

5 Presser les 2 pamplemousses et les incorporer à la préparation hors du feu

Servir bien frais

Le petit plus,si vous avez le temps,faites macérer au moins 24 heures

Remarque du « chef »,on peut diminuer la quantité de sucre.

Bonne dégustation,à consommer avec modération même si une partie de l'alcool du vin s'évapore au chauffage !!!