



Super facile  
25 mn de préparation  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan  
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

- Pressez le jus des citrons. Réservez.
- Rincez les fraises rapidement sous l'eau froide. Équeutez-les. Réservez-en 300 g et mixez le reste avec le jus des citrons et le sucre. Goûtez et rajoutez un peu de sucre si besoin.
- Dans un grand saladier, ou une très grande carafe, versez le jus de fraises, le Gin et le Prosecco.
- Rincez les feuilles de menthe, hachez-les grossièrement.
- Coupez les 300 g de fraises restantes en lamelles assez fines. Rajoutez-les dans le saladier avec la glace pilée et la menthe. Remuez délicatement et servez aussitôt.

- 1,3 kg de fraises
- 1 verre de Gin
- 1 bouteille de Prosecco
- 3 citrons jaunes
- 100 g de sucre cassonade (+/- selon vos goûts et surtout selon le goût de vos fraises)
- 300 g de glace pilée
- 1 dizaine de feuilles de menthe

Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres fruits rouges en déco (framboises, mûres, myrtilles...).



Vous pouvez préparer ce cocktail 1 heure à l'avance et le réserver au réfrigérateur. Mettez alors la glace juste avant de servir.

