



MARQUISETTE – Bourguignonne

Par Claire Perois

Pour environ 8 personnes

INGRÉDIENTS :

Pour 800g de citrons bio (de préférence)

1 bouteille de vin blanc sec (chardonnay du mâconnais dans mon cas)

1 bouteille de crémant de bourgogne

1 bouteille de perrier

400g de sucre (moi j'en mets un peu moins)

pour le fun : ajout de Kirch, ou alcool poire (je préfère) – 10cl

La veille

Couper les citrons en rondelles

Faites macérer vin blanc+ citrons+ sucre au réfrigérateur et remuer plusieurs fois et bien au moment de servir

Au moment de servir ajouter Crémant, perrier et alcool de fruit

Servir bien frais

Bonne dégustation, avec modération !