



MIX IT WITH

RIMUSS

Rosemary Spritz

Préparation pour 1 verre

4 cl de sirop de romarin fait maison*

Quelques glaçons

Top: Rimuss Bianco Dry

Décoration: branche de romarin

Mettre des glaçons dans le verre, ajouter le sirop et compléter avec du Rimuss Bianco Dry.

*Sirop de romarin

30 cl Rimuss Bianco Dry

30 cl d'eau

1 citron dont seulement le jus

350 g de sucre

8 branches de romarin

Pour le sirop, faire bouillir 3dl de Rimuss Bianco Dry avec l'eau, le sucre et le jus de citron dans une casserole. Retirer ensuite du feu et ajouter le romarin grossièrement coupé. Laisser macérer pendant une heure. Verser le sirop dans une bouteille à travers une passoire et ajouter un romarin effeuillé pour l'aspect et l'arrière-goût. Se conserve environ trois mois au réfrigérateur.

