


CHAMPAGNE À LA GRENADE ET AU ROMARIN

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 40min |
| Cuisson | 30min |
| Total | 1h10 |
| Part(s) | 2 personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 2 grenades | 1 bouteille de champagne glacé |
| 1 citron vert | Glaçons |
| 75 g de sucre de canne | Branche de romarin |
| 3 cuillères à café de romarin FUCHS | |

Préparation :

1. Couper les grenades en deux et récupérer les graines de l'une des moitiés en éliminant la peau blanche intérieure. Couvrir et réserver au frais. Presser le reste des grenades et le citron vert à l'aide d'un presse-agrume.
2. Faire caraméliser le sucre de canne dans une casserole. Déglacer doucement avec le jus de grenade et citron. Faire chauffer lentement le mélange, jusqu'à ce que le sucre se soit à nouveau dissout. Ajouter le romarin. Faire réduire le sirop de moitié. Éteindre le feu, réserver la casserole et laisser infuser le sirop pendant 30 minutes à température ambiante avant de le filtrer au chinois. Mettre ensuite le sirop au frais.
3. Glisser les verres à champagne au congélateur 30 minutes avant de servir. Verser 1 glaçon dans chaque verre à champagne. Ajouter 2-3 cuillères à soupe de sirop de grenade et 1 cuillère à soupe de graines de grenade par verre. Compléter avec le champagne et servir immédiatement. Garnir éventuellement de branches de romarin.

