



Borgoña chilien : cocktail rafraîchissant

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]Le Borgoña chilien est un cocktail cousin de la sangría espagnole. Il est associé à la fête nationale (au printemps), à l'été et à Noël (au Chili et comme tous les pays de l'hémisphère sud, Noël est en plein été). Cocktail ultra-rafraîchissant, je l'ai découvert grâce à Martina, mon amie Chilienne. Oui, c'est elle aussi qui m'a fait goûter les sopaipillas, ces délicieuses galettes de potiron ([recette par ici](#)). Le Borgoña est très facile à préparer, 3 ingrédients, rien de plus ! Il vous faudra simplement le laisser reposer quelques heures au frais.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »3173? img_size= »full » onclick= »zoom »][[/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette du Borgoña chilien

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]3-4 pers[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 5 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Repos 4h[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1592749766151{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 1 bouteille de vin rouge (700 ml)
- 300g de fraises fraîches
- 3 cuillères à soupe de sucre

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. D'abord, laver et équeuter les fraises. Aves les queues, vous pouvez faire ce [sirop de queues de fraises](#) zéro déchet.
2. Couper ensuite les fraises en cubes.
3. Dans un saladier, mélanger délicatement les fraises et le sucre. Laisser reposer 5 minutes, pour faire fondre le sucre.
4. Ajouter ensuite le vin et laisser reposer au frais au moins 4h.
5. Servir très frais avec des glaçons.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour le Borgoña chilien

- Pour l'intensifier, vous pouvez ajouter 2-3 cuillères à soupe de Cointreau.
- N'hésitez pas à préparer le cocktail à l'avance, plus les fruits infuseront, meilleur il sera.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1592749177204-74b0e28389666751cc1e320478855c5d-7? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin sucré

POST TAG

1. boisson
2. fruits
3. latinoaméricain

Categorie

1. Apéritif
2. Coin sucré

Tags

1. boisson
2. fruits
3. latinoaméricain

date créée

22/06/2020

Auteur

admin

default watermark