

Fraîche douceur
du mois de juin
au Bas-Saint-Laurent

Cocktail glacé à l'érable



Portion
1

Préparation
10 minutes

www.saveursbsl.com

Ingrédients

3 oz (95 ml) de lait
3,25 %

2 oz (65 ml) de
crème 15 %

1 1/4 oz (40 ml) de
cognac

3 c. à soupe (45 ml)
de sirop d'érable

Cubes de glace

Préparation

Mettre dans un mélangeur le lait, la crème, le cognac, le sirop d'érable et les cubes de glace. Bien mélanger.

Verser dans un verre à cocktail, sans la glace.

Décorer à votre goût.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme,
Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir,
Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Québec

Une réalisation de :
• Ministère Régional des Richesses et des Possibilités
• Ministère du Développement économique, de l'Énergie
• Ministère des Ressources naturelles, de l'Énergie et des Forêts

CRCD

BAS-SAINT-LAURENT
Conseil régional de concertation et de
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent