

# Cherrybibi : L'élégance pétillante à la maison

---

## Ingrédients nécessaires

- 30 ml de Cherry Brandy (liqueur de cerise)
- 10 ml de sirop de sucre pur (ratio 2:1)
- 15 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 100 ml de vin mousseux sec (type Brut) très frais
- 1 cerise au marasquin (pour la décoration)

## Matériel indispensable

- Shaker à cocktail
- Jigger gradué en millilitres
- Passoire à cocktail (strainer)
- Flûte à champagne
- Glaçons

## Étapes de préparation

- Refroidissez préalablement votre flûte à champagne au congélateur ou avec de la glace.
- Dans un shaker rempli de glaçons, versez le Cherry Brandy, le sirop de sucre et le jus de citron.
- Secouez intensément pendant quelques secondes pour refroidir le mélange.
- Filtrez le mélange dans la flûte refroidie.
- Complétez délicatement avec le vin mousseux sec.
- Ajoutez la cerise au marasquin pour une touche finale gourmande.

## Conseils de pro pour un résultat parfait

- Utilisez un jigger gradué pour une précision parfaite des dosages, plutôt que des mesures à vue.
- Assurez-vous que le vin mousseux soit servi très frais, idéalement entre 6 et 8°C.
- Le jus de citron doit être fraîchement pressé pour garantir la vivacité du cocktail.
- La température de service doit être la plus basse possible pour une expérience optimale.