

crédit photo : @Janine Gebran



## POM'POM

LE COCKTAIL EMBLÉMATIQUE DES  
AOC CALVADOS

NICOLAS

Préparation : 5 min

Niveau : Facile  
Budget : Moyen

## POUR 1 COCKTAIL

- 4 cl de Calvados Château du Breuil VSOP
- 2 cl de sirop de sucre
- 2 cl de jus de citron frais
- 6 à 7 baies roses à écraser
- 3 feuilles de basilic frais à déchirer
- 3 cl d'eau pétillante

- Mélanger les ingrédients puis filtrer
- Servir.

Au cœur du Pays d'Auge, avec 42 hectares de vergers, la distillerie du Château du Breuil donne naissance à une eau-de-vie de grande tradition : le Calvados Château du Breuil. Fermentation naturelle, double distillation puis long vieillissement en fûts de chêne : ces Calvados atteignent des sommets. Ce Calvados V.S.O.P. est au cœur de votre créativité et se déguste en digestif, en cocktails, en apéritifs et en ingrédients de nombreux plats.



publié sur le site de Nicolas sur recettes.com

## LA SUGGESTION DU CAVISTE CALVADOS PAYS D'AUGE CHÂTEAU DU BREUIL V.S.O.P

Nez de pomme cuite, d'épices. Frais, de l'enveloppe avec une finale épicée.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.