

DRINKS.

Bellini



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **3cl** purée de pêche blanche
- **10cl** champagne ou prosecco

Préparation

1. Verser la purée de pêches dans une flûte à champagne.
2. Ajouter lentement le vin mousseux, en remuant au fur et à mesure.



Description

Les cocktails peuvent parfois être si simples. Prenons le Bellini, par exemple: il s'agit de mélanger du prosecco ou du champagne avec de la purée de pêche dans un verre. Cette boisson puriste est souvent servie lors d'un brunch ou à l'apéritif. Mais le Bellini n'est certainement pas une invention récente: Giuseppe Cipriani, qui tenait le célèbre Harry's Bar à Venise, a mis au point cette ingénieuse recette en 1948 et a baptisé le cocktail du nom du peintre vénitien Bellini. Aujourd'hui encore, le Bellini est la boisson phare du Harry's Bar, connu pour ses clients célèbres, tout comme le Carpaccio qui y a été développé. De nos jours, l'apéritif est également disponible à la vente sous forme de mélange prêt à boire en bouteille. Si vous préférez préparer vous-même le Bellini, vous pouvez soit réduire en purée des pêches blanches, soit utiliser une purée toute prête (disponible dans les épicerie fines).