



KIR "À LA ST BENOÎT"

Ingrédients :

- Sirop de betterave,
- 4 Dés de betteraves confites* par personne,
- 12cl de Vin blanc sec par personne (coteaux du Giennois par exemple),
- Un peu de sirop de betterave* en plus pour le givrage
- sucre semoule

Dressage :

- Prendre une flûte et la givrer (sirop + sucre)
- Mettre +/- 3cl de sirop de betterave* (selon votre goût)
- Ajouter le vin blanc sec bien frais
- Piquer sur un cure-dent des dés de betteraves confites* et le poser à cheval sur la flûte

**Retrouvez ces ingrédients à la Boulangerie des Écoles de St Benoît sur Loire*

Pour + de recettes, RDV sur notre site www.tourisme-valdesully.fr