Twist poivré aux agrumes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 décilitres d’eau
4 cuillères à soupe de sucre
2 citrons (le jus)
1 cuillerée à thé de baies de poivre rose (écrasées)
5 framboises (écrasées)
glaçons
eau gazeuse

Méthode de préparation

1. **Dans un poêlon, portez l’eau et le sucre à ébullition. Mélangez jusqu’à ce que le sucre soit dissous. Laissez refroidir et mélangez avec le jus de citron, les baies roses écrasées et les framboises écrasées. Laissez macérer quelques heures au réfrigérateur, filtrez le mélange et versez-le dans une bouteille.**
2. **Remplissez un verre à cocktail de glaçons et ajoutez un trait de sirop.**
3. **Allongez avec de l’eau gazeuse.**