

## Kir Lorrain



Boisson **Facile**

**Pour** : 1 personnes

**Préparation** : 1 mn

*Félix Kir né à Alise-Sainte-Reine en 1876 et mort à Dijon en 1968 est plus connu sous le nom de chanoine Kir. Il a donné son nom à une boisson, le kir. Le kir désigne un cocktail à base de vin blanc et cassis très répandu dans le monde entier! Aujourd'hui, Marc et moi vous proposons un kir Lorrain!*

### Ingrédients

- 2 cl de crème de mirabelle
- 2 cl d'eau de vie de mirabelle
- vin blanc de moselle
- 1 mirabelle

### Préparation

- 1 La réalisation est simple! Versez l'eau de vie de mirabelle dans le verre. Ajoutez la crème de mirabelle. Complétez le verre avec du vin blanc de Moselle, un Auxerrois par exemple! Pour finir, déposez une mirabelle dans le verre! Cet apéritif est à déguster bien frais!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

