Apéritif lady bel rouge et ses douceurs

Par personne

6 cl de pineau rosé – 3 cl de vin blanc – 3 cl de jus de pamplemousse – 1 c à c de miel – 2 cl d'eau gazeuse – glaçons.

Mettre dans un verre le miel, ajouter le jus de pamplemousse, mélanger pour dissoudre le miel, remplir le verre de glaçon, ajouter le vin blanc et le pineau puis mélanger. Ajouter l'eau.

Servir avec une tranche de pamplemousse et un brin de thym.

Les douceurs :

boulettes de fromage de chèvre frais écrasé avec un peu de poivre et roulé dans la ciboulette ciselée et de l'aneth – des tranches de chorizo – des boules de melon .