

# Rubis du Dauphiné : L'élégance alpine dans votre verre

---

## Ingrédients nécessaires

- 3 cl de Cherry Brandy (liqueur de cerise)
- 1,5 cl de crème de noix du Dauphiné
- Vin pétillant (type Crémant de Die ou Champagne) pour compléter
- 1 cl de jus de citron vert (optionnel, pour équilibrer la sucrosité)
- 1 cerise au marasquin pour la décoration

## Étapes de préparation

- Rafraîchir préalablement une flûte à champagne au réfrigérateur ou avec de la glace.
- Verser le Cherry Brandy et la crème de noix directement dans la flûte.
- Ajouter le jus de citron vert si vous souhaitez apporter une note d'équilibre.
- Compléter délicatement avec le vin pétillant, en versant lentement pour préserver l'effervescence.
- Ne pas utiliser de shaker afin de conserver le gaz carbonique du vin pétillant.

## Conseils de dégustation

- Température de service idéale : entre 6°C et 8°C pour un équilibre aromatique optimal.
- Décorer avec une cerise au marasquin, soit piquée sur un pic en bois, soit déposée au fond de la flûte.
- Servir immédiatement après la préparation pour profiter pleinement de la fraîcheur et des bulles.