

## *Glaçons de fruits pour vos apéritifs*

(alcoolisés ou non)

### **Ingrédients :**

- Petite grappe de raisins "muscat de Hambourg"
- Eau

### **Préparation :**

Laver les raisins, les égrapper, les mettre dans un bac à glaçons et les remplir d'eau. Mettre le bac au congélateur pour que les glaçons se forment.

Nous vous les proposons :

- Avec un vin blanc sec UBY Colombar à 4.95€ la bouteille et également un jus de pommes "Belle France" à 1.95€ le litre.

Vous pouvez aussi faire des glaçons avec un assortiment de fruits (fraises, framboises, boules de kiwis etc...)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*[www.art-delices.fr](http://www.art-delices.fr)*