



BIÈRE AU SUREAU

Quelques gouttes de sirop de sureau font ressortir la saveur épicée et fleurie de la bière blanche de blé. Délicieux (et décoratif) avec une tige de verveine fraîche dans le verre.

COMMENT PROCÉDER

Répartir le sirop de sureau dans 4 verres à bière et remplir les verres de bière blanche. Servir avec une tige de verveine dans le verre.

INGRÉDIENTS

- 100 ml de sirop de sureau
- 4 bouteilles de bière blanche belge (par exemple Gulpener Korenwolf)
- 4 tiges de verveine fraîche

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

MA PLANTE MON BONHEUR.FR