

Soupe Champenoise

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bouteille de champagne
- 15 cl de cointreau
- 15 cl de sirop de sucre de canne
- 15 cl de citron



Préparation

Dans un grand récipient mélangez :

- Le jus de citron, le cointreau, le sirop de sucre de canne
- Placez au réfrigérateur au moins une bonne heure
- Ajoutez ensuite à ce mélange le champagne bien frais
- Puis servez dans de jolies flûtes ou verre à cocktails

