

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives

4

 personnes
Temps de préparation

 minutes
Temps de cuisson

 minutes
Temps de réfrigération

 minutes

Cocktails

MA RECETTE



Soupe de champagne

Il me faut

- 1 bouteille de champagne moussé brut
- 125 ml de Cointreau
- 125 ml de sucre de canne
- Oranges et citrons

La recette

Dans un grand saladier, mélangez le Cointreau, le sucre de canne et les oranges et les citrons coupés en tranches. Laisser macérer au moins 24 h.

Au moment de servir, versez le champagne bien frais dans le mélange.