

LA SOUPE DE CHAMPAGNE

Pour 1 bouteille de bon mousseux, ajouter :

- 1 louche de Cointreau,
- 3 jus de citrons,
- 2 louches de sucre en poudre.

Evidemment il faut adapter la quantité au nombre de personnes, avec les proportions qui conviennent....

Deux recommandations :

- mettre tous les ingrédients au frigo la veille (et même le récipient)
- mettre les ingrédients tout doucement dans le récipient car il y a une réaction qui fait "exploser" le mélange !

Bon apéritif.

Sylvie