

Apéritif au champagne



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Un apéritif au champagne pour sortir du traditionnel apéritif anisé, scotch ou vin cuit.

Ingrédients

- 1 bouteille de champagne - très frais
- 15 cl de liqueur de mandarine - ou grand marnier ou cointreau
- 15 cl de jus de citron frais
- 1 verre de sirop de canne - ou sirop de fraise

Préparation

- 1 Mettez la liqueur, le jus de citron et le sirop dans un carafe la veille.
- 2 Si vous optez pour la liqueur de mandarine, ajoutez des rondelles de mandarines fraîches dans la carafe.
- 3 Au moment de servir, rajoutez le champagne.
- 4 Il vous faut pour cela une carafe qui fait la contenance de la bouteille et de celle des ingrédients (sinon un bol à punch fera l'affaire).
- 5 Bonne dégustation... avec modération bien sûr !

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

