

## *Soupe de Champagne au Curaçao*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- CURACAO BLEU	200 ml
- PULCO CITRON	100 ml
- COINTREAU	50 ml
- SIROP DE CANNE	100 ml
- CHAMPAGNE	1.5 litres (ou mousseux)
- GLAÇON(S)	
- CITRON(S) VERT(S)	2

### **Recette:**

- Dans un grand saladier, versez le curaçao avec le pulco, le cointreau, le sirop de sucre, les glaçons et les citrons verts coupés en demi-rondelles.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, versez les bouteilles de vin mousseux sur ce mélange (bien fraîche) et dégustez sans attendre.

