

Soupe Champenoise à l'Apérol

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- JUS D'ORANGE	30 cl
- ORANGE(S)	2
- CITRON(S)	2
- SIROP DE CANNE	30 cl
- COINTREAU	20 cl
- APÉROL (AMER)	35 cl
- CHAMPAGNE	3 bouteilles (ou mousseux)

Recette:

- Dans un saladier, rassemblez le jus d'orange, le sirop de canne, le cointreau et l'Apérol. Conservez au frais.
- Pelez les oranges et les citrons à vif. Coupez-les en petits dés. Ajoutez-les au mélange.
- Au moment de servir, ajoutez le champagne bien frappé.
- Servez dans des grands verres avec glaçons.

