

Soupe de Champagne aux Fraises et Framboises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FRAMBOISES	150g
- FRAISES	200g
- CITRON(S)	le jus d'1
- COINTREAU	1 louche
- SIROP DE CANNE	1 louche
- CHAMPAGNE	1.5 litres (ou mousseux)

Recette:

- La veille, dans un rand saladier, coupez les fraises en morceaux et ajoutez les framboises.
- Incorporez le cointreau, le sirop de canne et le jus du citron.
- Le jour J, allongez avec les 2 bouteilles de champagne (mousseux).
- Servez dans des verre ballons avec 2 ou 3 glaçons.

Remarque:

Préparation en 2 jours

