

## *Soupe de Champagne aux Agrumes*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- SIROP DE CANNE	300 ml
- COINTREAU	200 ml
- MANDARINE NAPOLÉON	100 ml
- ORANGE(S)	1
- CITRON(S)	1
- JUS D'ORANGE	75 ml
- CITRON(S)	25 ml de jus
- CHAMPAGNE	4 (ou mousseux)

### **Recette:**

- Dans un rand saladier, coupez l'orange et le citron en petits morceaux puis arrosez avec les jus d'orange et de citron.
- Incorporez le cointreau, la mandarine Napoléon et le sirop de canne. Conservez au frais.
- Au moment de servir, allongez avec les 4 bouteilles de champagne (mousseux).
- Servez dans des verre ballons avec 2 ou 3 glaçons.

