

Cocktails de Fêtes de la Table d'Hôtes



Soupe de Champagne Safrané (avec alcool)

Ingredients pour 5 personnes): 1l de champagne, ½ verre de Grand Marnier, le jus d'½ citron vert, , 3cs. de Cyrop safrané de la Schaafranière (parfum au choix), 250g de petits fruits rouges frais ou congelés

Se prépare directement dans une jatte type sangria.

Mettre tous les ingrédients:

- Le champagne bien frappé
- Le Grand Marnier
- Le Cyrop safrané (parfum au choix)
- Le jus de citron
- Les fruits rouges

Astuce: congeler vos fruits rouges avant de les mettre dans la préparation afin de garder le cocktail bien frais.

Le champagne peut-être remplacé par un vin pétillant type crémant.

Bonne dégustation !



www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD