

La soupe angevine

Fraîche, chic, gourmande, jolie....La soupe angevine met tout le monde d'accord à l'heure de l'apéro.

pour 10 personnes

1 bouteille de crémant - 3 citrons - 1 petit verre de cointreau et de sirop de canne - 1 barquette de framboises.

Dans un saladier mettre le jus des 3 citrons, le cointreau et le sucre de canne. Mélanger bien .

Mettre au frais et laissez macérer pendant 24 heures.

Au moment de servir, ajouter le crémant bien frais . Versez aussitôt dans des coupes à champagne et décorez chaque coupe avec les framboises.

