



Boissons avec alcool
Mona lisa



5 min	5 min	0	0	86
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

Cocktail

6 cl **Champagne**
1 cl **Amaretto**
1.5 cl **Jus d'orange**
1 **Glaçon(s)**

Dressage

1 tranche(s) **Orange(s)**
1 tige(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Remplir la timbale du shaker de glaçons.
- 2 Ajouter l'amaretto puis le jus d'orange.
- 3 Poser la passoire sur le shaker.
- 4 Mélanger doucement en tournant la timbale et verser la préparation dans un verre à Martini jusqu'à mi-hauteur.
- 5 Dans le verre, ajouter le champagne.
- 6 Prendre une demi-rondelle d'orange et réaliser deux incisions légères dans la chair.
- 7 Fixer la rondelle d'orange en arc sur le bord du verre.
- 8 Insérer une feuille de menthe entre la rondelle d'orange et la paroi du verre.