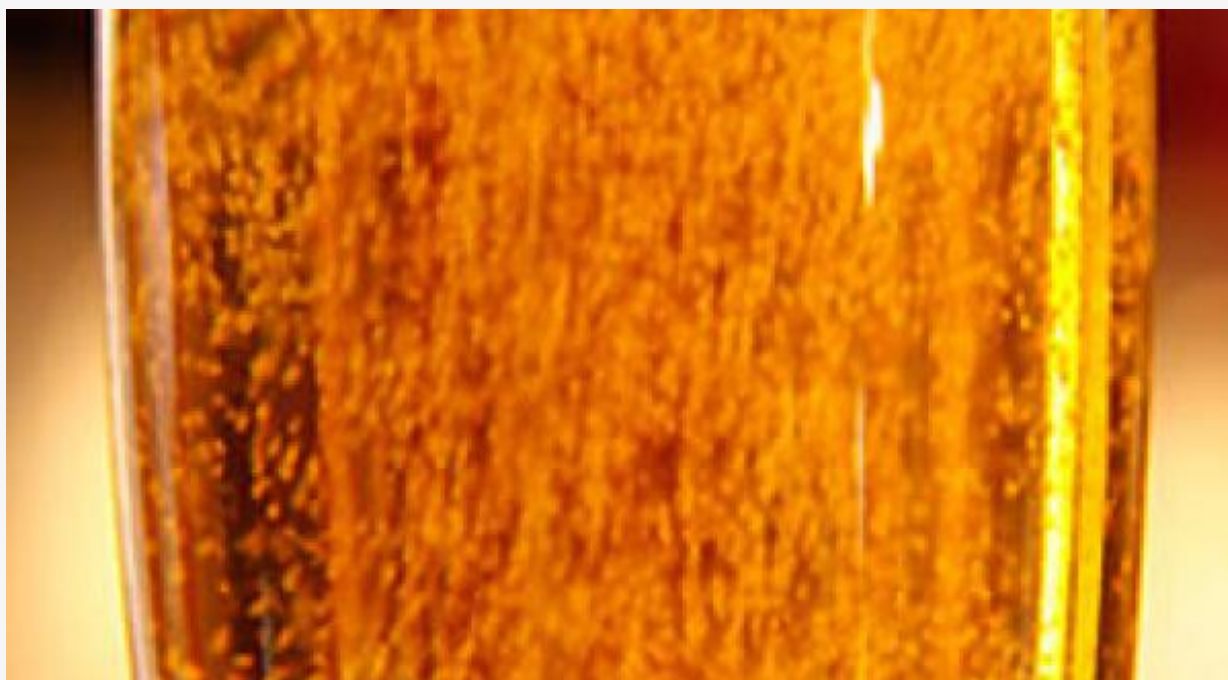




*Boissons avec alcool*

# Champagne cocktail



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

## Étape 1

### Préparation du cocktail

- 1 Mettre le morceau de sucre roux dans une flûte à champagne et ajouter l'angostura.
- 2 Ajouter le cognac.
- 3 Verser ensuite le champagne.
- 4 Couper une orange en fines rondelles. Couper une rondelle en deux. Réaliser deux incisions légères dans la chair de la demi-rondelle d'orange.
- 5 Grâce aux incisions, fixer la demi-rondelle d'orange sur le bord du verre.
- 6 Placer une tête de menthe entre l'orange et la paroi du verre. Servir.

Ingrédients  
pour **1** personne

### Ingrédients pour le cocktail

8 cl **Champagne**  
2 goutte(s) **Angostura**  
3 cl **Cognac**  
5 g **Sucre roux**

### Ingrédients pour le dressage

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