

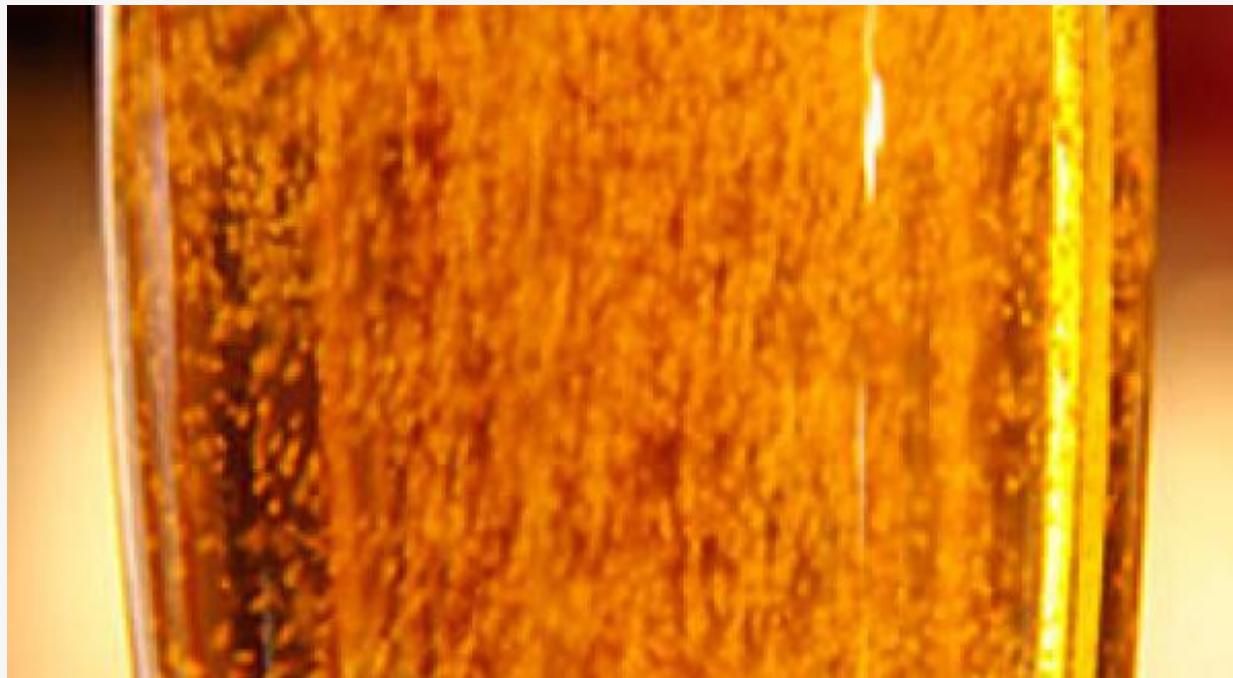


Jean Labady



Boissons avec alcool

Champagne cocktail



5 min 5 min 0 0 162

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**