

Punch – Champagne/Cointreau (de Jacotte Sordi)



- 8 cuillères à soupe de cointreau
- 1 bouteille de champagne ou tout autre pétillant (mousseux, etc.).
- 1/2 cuillères à soupe de citron
- 4 cuillères à soupe de sirop de canne.

Les ingrédients doivent être bien frais.

Mélanger doucement les ingrédients (le champagne au dernier moment car cela provoque un excès de mousse) dans une grande coupe à punch ou dans un saladier.

A servir très frais.