



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



## Soupe de Champagne



### INGREDIENTS :

1 bouteille de moussoux ou de Champagne  
1 louche de Cointreau  
1 louche de sucre de canne  
1 louche de jus de citron  
Rondelles de citrons

### PREPARATION :

Mettre tous les ingrédients au frais. Au moment de servir verser le cointreau, le jus de citron et le sucre de canne dans un bol à punch. Verser le Champagne. Décorer chaque verre d'une rondelle de citron.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>