



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Soupe Angevine

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 bouteille de Crémant de Loire,
1 citron,
15 cl de Cointreau,
12 cl de sirop de sucre de canne.

Progression

Mettez au frais la bouteille de crémant de Loire.

Pressez le citron.

Une fois que la bouteille est bien fraîche, versez le contenu dans un saladier.

Ajoutez le Cointreau, le sirop de sucre de canne, le citron pressé.

Servez bien frais.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)