



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Mimosa à la cerise et à l'orange

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 3 oranges
- 12 cerises au marasquin
- 1/4 tasse de liqueur d'orange (de type triple-sec) ou de jus d'orange
- 2 cuillères à table de jus de cerises au marasquin ou de sirop de grenadine
- 1 bouteille de vin blanc mousseux sec
- 3 tasses de jus de canneberge froid

Préparation 10 minutes
Portion(s) 12 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	3 mg
Sucres	14 g
Calories	105

PRÉPARATION

1. À l'aide d'un économe, prélever le zeste des oranges en longues lanières minces (conserver les fruits pour un usage ultérieur). Couper les zestes de manière à obtenir des spirales d'environ 6 po (15 cm) de longueur. Mettre des spirales d'orange dans des flûtes à champagne. Mettre une cerise dans chaque flûte.

2. Dans un pichet, mélanger le jus de canneberge, la liqueur d'orange et le jus de cerise. Verser 1/4 t (60 ml) de ce mélange dans chaque flûte à champagne et ajouter 1/4 t (60 ml) du vin mousseux. Mélanger délicatement et servir aussitôt.

Un bon truc

Pour préparer une version sans alcool de ce Mimosa Poinsettia, on remplace le mousseux par du jus de pommes pétillant ou de l'eau gazéifiée.