



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

Votre courriel

Je m'inscris! X



## Fizz aux canneberges

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à table de jus d'orange
- 2 cuillères à table de vodka
- 2 cuillères à table de liqueur d'orange (de type Grand Marnier )
- 1 bouteille de vin blanc mousseux froid
- tranches d' orange
- canneberges fraîches
- 1 tasse de jus de canneberge
- 1/3 tasse de sirop simple (voir la recette)

Préparation	10 minutes
Réfrigération	20 minutes
Portion(s)	6 portions

### PRÉPARATION

1. Dans un grand pichet, mélanger le jus de canneberge, le sirop simple, le jus d'orange, la vodka et la liqueur d'orange. Couvrir et réfrigérer pendant 20 minutes.

2. Au moment de servir, ajouter le vin blanc mousseux et mélanger délicatement. Répartir dans des verres et garnir de tranches d'orange et de canneberges.

[Cliquez ici pour la recette de sirop simple.](#)