



Boissons avec alcool

Mimosa



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISISON

0

REPOS

83

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le mimosa

50 cl **Champagne**
50 cl **Jus d'orange**

Ingrédients pour le dressage

0.5 **Orange(s)**

Étape 1

Préparation du mimosa

- 1 Verser le jus d'orange dans un pichet.
- 2 Ajouter le champagne.
- 3 Mélanger délicatement la préparation à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Préparation de la décoration

- 1 Sur une planche à découper, découper les extrémités de l'orange à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Réaliser des tranches d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur en prenant soin de bien retirer tous les pépins.
- 3 En partant du bord, tailler une fente dans chaque tranche d'orange.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le mimosa dans des flûtes à champagne.
- 2 Déposer une tranche d'orange sur le bord de chaque verre.

3 Servir immédiatement.