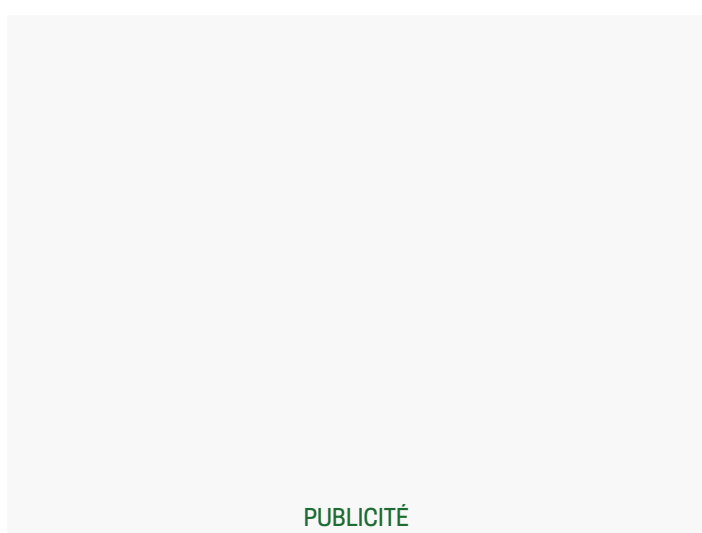


par ANTOINE SICOTTEQuantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **10 min**Préparation **10 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de P roses co

250 ml (1 tasse) de jus de pamplemousse rose

250 ml (1 tasse) de jus d'orange

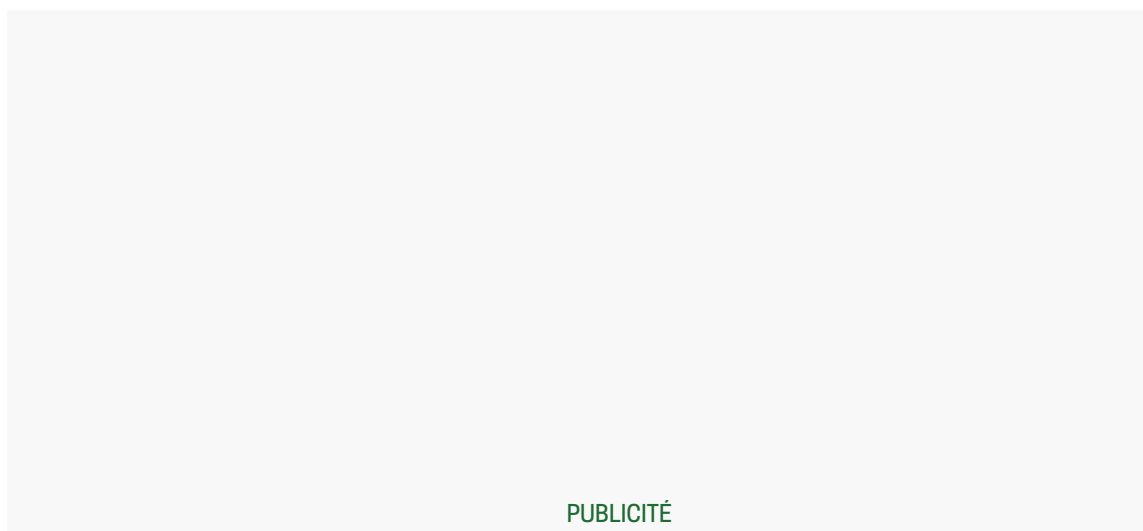
4 gouttes d'extrait de vanille

1 citron (pour mouiller le rebord des coupes)

Sucre vanillé

Préparation

1. Prendre une coupe de champagne. Mouiller le rebord de la coupe avec un quartier de citron. Tremper ensuite le rebord dans le sucre vanillé. Répéter chaque coupe.
2. Ajouter 1/4 de tasse de jus d'orange et 1/4 de tasse de jus de pamplemou rose dans chaque coupe. Compléter avec le Proseco. Ajouter une petite gc de vanille dans chaque coupe, mélanger puis déguster.



PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans gluten
- Sans fruits de mer
- Sans lactose
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans oeufs
- Sans poisson
- Sans soya
- Faible en sel