

Recette Classique du Mimosa

Présentation

- Le Mimosa est un cocktail élégant et rafraîchissant, idéal pour les brunchs ou les célébrations.
- Il se compose d'un mélange équilibré de jus d'orange frais et de vin pétillant.

Ingrédients (pour 1 verre)

- 6 cl de jus d'orange fraîchement pressé (et filtré)
- 6 cl de Champagne ou de Crémant bien frais
- Une tranche d'orange ou une feuille de menthe pour la décoration

Matériel nécessaire

- Flûte à champagne
- Presse-agrume
- Passoire fine (optionnel)

Étapes de préparation

- Pressez les oranges et filtrez le jus pour retirer la pulpe.
- Versez le jus d'orange bien frais dans la flûte à champagne.
- Complétez délicatement avec le champagne ou le crémant.
- Mélangez très doucement avec une cuillère à mélange si nécessaire.
- Décorez avec une tranche d'orange sur le bord du verre.

Conseils de pro

- Utilisez des ingrédients très froids pour éviter que le cocktail ne se réchauffe trop vite.
- Pour un goût plus raffiné, utilisez du jus d'orange sanguine.
- Respectez la règle du 50/50 pour un équilibre parfait entre l'acidité et le pétillant.