

Laissez-vous donc tenter par cette étonnante soupe apéritive, facile à réaliser et idéale pour une réception réussie !

### Ingrédients

- 1 bouteille de [Crémant de Loire](#),
- 15 cl (ou une louche) de [Cointreau](#),
- 10 à 12 cl (ou une louche) de sirop de sucre de canne,
- 1 louche de jus de citron.

### Préparation en 5 minutes

- 1- Verser dans un saladier le Crémant de Loire (bien frais)
- 2- Ajouter le Cointreau, le sirop de sucre de canne et le citron.
- 3- Remuer délicatement, c'est prêt !

À servir bien frais !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*



© B. Martin

### Une recette traditionnelle, que chacun revisite

La Soupe angevine est un apéritif incontournable des tables d'Anjou. Et qui dit recette traditionnelle, dit souvent revisites locales et débats animés sur le respect des origines. Au Cointreau angevin certains préfèrent le Triple sec des voisins saumurois. D'autres vont varier les jus d'agrumes voire osent le concentré de citron. Il arrive même parfois que la Soupe angevine vire au bleu, quand on lui ajoute du curaçao.

La recette que nous vous partageons ici est la classique. Mais bien évidemment, la bonne Soupe angevine, c'est celle qui ravit vos convives. (À condition de bien utiliser du [Crémant de Loire](#), là, quand même !)