**Cocktail des amoureux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Cocktail-des-amoureux-DSCN3813_23683.jpg)**Pour 4 Croquants-Gourmands**À consommer avec modération

**- 250 ml de Champagne  
- Grenade (100 ml de jus)  
- clémentines (150 ml de jus)  
- 20 ml de** [**Limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/)**- 2 càs de jus de citron  
- 40 g de sucre de canne**

Presser les clémentines et les grenades pour obtenir la quantité de jus désirée.  
Mélanger les jus de clémentine, grenade et citron avec le sucre, jusqu'à ce qu'il soit dissous.  
**J'ai mélangé les jus de fruits avec le sucre un peu à l'avance (30 minutes) pour que le sucre puisse fondre.**  
Ajouter le [**Limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/). Mélanger.  
Ajouter le Champagne et servir immédiatement avec éventuellement  un glaçon.

**J'ai réparti le mélange aux fruits dans les verres et j'ai rajouté les alcools devant mes invités.**