**Cocktail des amoureux**

**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.**