 **Punch clémentine**

 **Pour de nombreux Croquants-Gourmands**

**- 8 clémentines bio**  
**- 8 morceaux de sucre**  
**- 1 càs de liqueur d'orange**  
**- 100 g de sucre**  
**- 2 bouteilles de vin blanc sec**  
**Sylvaner par exemple**  
**- 1 bouteille de champagne sec ou ½ sec**

Laver soigneusement et sécher les clémentines.  
Frotter chaque morceau de sucre sur une clémentine pour l'aromatiser.  
Couper les clémentines en tranches.  
 Déposer dans un grand saladier les morceaux de sucre, le sucre en poudre, les rondelles de mandarine et la liqueur d'orange.  
Arroser avec le vin blanc.  
Laisser macérer pendant au-moins une heure au réfrigérateur (toute la nuit pour moi).   
Au moment de servir, verser devant les convives, la bouteille de champagne.  
Servir bien frais avec une rondelle de clémentine.