 **Soupe de cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/soupe-de-cidre-en-cocktail-p1070243-r.jpg) **Pour 3 à 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 ml de** [**cidre**](https://recettes.de/cidre) **brut Kerné**  
**- 100 ml de jus d'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **frais**  
**- 10 ml de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac)  
**- 50 ml de sirop de sucre de canne**

Exprimer le jus des oranges.   
Mettre dans un joli saladier le jus d'orange.  
Ajouter le sirop de sucre de canne, remuer.  
Ajouter le Cognac et remuer.  
Couvrir le récipient et garder au frais.  
Au moment de servir l'apéritif, verser le cidre bien frais sur le mélange au jus d'orange.  
Servir avec une petite louche.