



Mimosa au kombucha et à la grenade

Une nouvelle version du combo traditionnel de champagne et jus d'orange, ce mimosa festif est un joli et léger cocktail avec seulement 3 grammes de sucre !

Donne 6 portions

Ingédients

1 bouteille de champagne ou de prosecco*
3 oranges fraîches, en jus (fait environ 1 tasse)
24 oz Kombucha
½ tasse de graines de grenade
Quartiers et pelures d'orange pour la garniture

*Vous préférez un cocktail sans alcool ? Utilisez un champagne sans alcool ou une autre boisson pétillante.

Étapes

1. Disposez 6 flûtes à champagne et ajoutez 1 à 2 c. à soupe de graines de grenade à chaque verre.
2. À chaque verre, ajoutez 4 c. à soupe de jus d'orange, suivi de 4 oz de kombucha.
3. Garnir de champagne ou de prosecco.
4. Garnir d'écorce d'orange et d'un quartier d'orange.

Informations nutritionnelles

100 calories | 6 g glucides | 0 g lipides | 1 g fibres | 0 g protéines | 0 mg sodium | 3 g sucre

Source : www.therealfoodrds.com