

Recette avec les restes de champagne



Glaçons au champagne

- Donnez du pep's à un cocktail ou un jus de fruit. Il suffit de mettre votre reste de champagne dans le bac à glaçons, et de les laisser 6h au congélateur

Déglacer avec du champagne

- A la place du vin blanc, utilisez du champagne
- Retirez la viande de la poêle, la faire chauffer à feu vif. Versez le champagne, laissez le bouillir pour s'évaporer. Décollez les sucs de la viande et mélangez.
- Vous obtenez une délicieuse sauce

Sabayon au champagne

- Pour 6 personnes / 25 cl de champagne / 8 oeufs / 50g de sucre
- Blanchissez les jaunes d'oeufs et le sucre avec un fouet. Ajoutez le champagne.
- Mettez votre mélange dans un contenant et placez le au bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le sabayon soit mousseux et consistant.
- Une fois prêt, répartissez le dans des ramequins

