

Marquissette Ardéchoise

(Apéritif)

Ingrédients

500 g de citrons	500 g de sucre
500 g d'oranges	50 cl de Rhum
75 cl de vin blanc sec	75 cl de Mousseux
2 l de limonade	

- **1** – La veille couper les fruits en petits cubes ou en tranches fines. Les déposer dans un grand saladier.

Ajouter le Rhum, le Vin et le sucre. Mélanger le tout.

Laisser macérer au réfrigérateur pendant **24 h** en remuant de temps en temps.

- **2** – Après 24 h rajouter la limonade et le Mousseux.

Bien mélanger avant de servir frais