

« Sangria Espagnole (*) »



Préparation : 15 mm - Repos : 2h00 - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 Bouteille de vin rouge
- 25cl de Limonade
- 20cl de Jus d'orange
- 10cl de Cointreau
- 2 oranges
- 1 citron jaune
- 50gr de sucre en poudre
- 0,5 cuil. à café
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Lavez et séchez les agrumes. Coupez-les en fines rondelles puis détaillez-les en morceaux sans déchirer la pulpe. Fendez et grattez la gousse de vanille.
2. Dans un joli broc, versez le vin rouge, le Cointreau et le jus d'oranges. Agrémentez de vanille et de cannelle et parsemez de sucre en poudre.
3. Ajoutez les quartiers de citron et d'orange. Mélangez délicatement à l'aide d'une louche. Réservez la préparation au frais au moins 2h00 afin que les fruits macèrent dans le vin.
4. Au moment de servir, versez la limonade bien fraîche dans la sangria.

Préparation :

Vous pouvez ajouter à cette recette de base des morceaux de fruits de saison : pomme, poire, banane, fraise... Et soyez généreux en glaçon lorsqu'il fait très chaud.

() l'Abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*