

« Sangria simple (*) »



Préparation : 30 mm - Repos : 1 heure min. - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 Bouteille de vin rouge (de la Rioja)
- 75cl d'eau minérale gazeuse
- 2 citrons
- 2 oranges
- 1 bâton de cannelle
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre (sucre de canne)

Préparation :

1. Lavez et séchez les agrumes.
2. Pressez le jus d'un citron, émincez l'autre en fines rondelles.
3. Faîte de même avec les oranges.

4. Versez le vin dans une grande carafe avec les rondelles de citron et d'orange débarrassées de leurs pépins, puis rajoutez le jus de citron et le jus d'orange, le bâton de cannelle et enfin le sucre.
5. Tournez pour faire fondre le sucre.
6. Ajoutez l'eau gazeuse.
7. Couvrez et mettez au frais pour au moins 1 heure avant de servir.

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