

Sangria



Janvier Février Mars Avril Mai Juin Juillet Août Septembre Octobre Novembre Décembre

Ingrédients pour 20 personnes:

- 5 litres de vin rouge assez corsé.
- 1,5 kg d'oranges.
- 700 g de citrons.
- 500 g de pommes.
- 1 petite bouteille de cointreau, de rhum ou autre alcool.

- 300 g de sucre.
- 3 gousses de vanille.
- 2 cuillères de cannelle en poudre.
- 1 bouteille de limonade.

Préparation

1. La sangria se prépare à l'avance (de 1 à 3 jours)
2. Il est préférable de peler les oranges et citrons à moitié, pour éviter l'amertume.
3. Coupez les oranges, citrons et pommes en tranches.
4. Laissez macérer dans le vin auquel vous aurez rajouté le sucre, l'alcool fort, la vanille fendue et la cannelle.
5. Au moment de servir, ajoutez la limonade bien fraîche.

Conseils

1. Vous pouvez utiliser certains fruits de saison, mais attention car certains d'entre-eux tournent vite (banane, fraise, ...).
2. Plus elle macère (3 jours), meilleure elle est.
3. Bien que délicieux dans la sangria, retirez une bonne partie des fruits (avec une louche).
4. Ne jetez pas les fruits, vous pourrez faire de la confiture de sangria. Voir la recette
6. Ensuite, tenez au réfrigérateur ou mettez des blocs glaçons bleus gelés (changez-les souvent...).
7. Savourez ... entre amis, et avec modération ... Humm ...