



Boissons sans alcool

Sangria pour enfants



1h10 **10 min** **0** **1h** **227**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sangria

1 litre(s) **Jus de raisin**
50 cl **Jus d'orange**
50 cl **Soda**
1 **Orange(s)**
1 **Kiwi(s)**
12 **Framboise**
1 **Pomme(s)**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de la sangria pour enfants

- 1 Eplucher la pomme à l'aide d'un économe puis la couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Eplucher l'orange et la couper en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Eplucher le kiwi à l'aide d'un économe et le couper en rondelles à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Couper la vanille dans le sens de la longueur et en récolter les graines à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Verser le jus de raisin, le jus d'orange et la limonade dans un saladier.
- 6 Ajouter les morceaux de fruits, les framboises et la vanille.
- 7 Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 1h au minimum au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir la sangria bien fraîche à l'aide d'une louche.
- 2 Décorer éventuellement d'une brochette de fruits.