



Boissons avec alcool

Sangria



40 min **10 min** **0** **30 min** **259**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sangria

1 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**
1 **Pomme(s)**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
70 cl **Vin rouge**
25 cl **Soda**
10 cl **Cognac**

Étape 1

Préparation de la sangria

- 1 Bien laver l'orange, le citron et la pomme.
- 2 Couper l'orange et le citron en fines rondelles à l'aide d'un couteau éminceur puis enlever les pépins.
- 3 Retirer le trognon et les pépins de la pomme puis la couper en petits dés de même taille.
- 4 Placer tous les fruits dans un pichet puis ajouter les bâtons de cannelle et les clous de girofle.
- 5 Verser le vin, la limonade puis le cognac dans le pichet et remuer à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Réserver la sangria au frais pendant au moins 30 minutes afin de permettre aux saveurs de se diffuser.
- 7 Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la sangria dans des verres puis servir frais.