

# SANGRIA RECETTE



## INGREDIENTS

Choisissez des fruits bio, car les peaux sont conservées

Une pomme, granny de préférence

2 oranges, 1 entière, 1 en jus

1 citron

750 ml de vin rouge, l'idéal est le grenache, de son nom espagnol garnacha

2 cuillères à soupe de cassonade, ou miel, ou sirop d'érable tout est permis

1 verre à liqueur de Brandy ou du rhum.

Cannelle en bâton.

Option : eau de Seltz ou eau pétillante.

Glaçons

## COMMENT FAIRE

Lavez les fruits, coupez les en carrés identique. Placez-les dans un saladier ou pichet de grande taille.

Versez le vin dessus. Ajoutez le Brandy, le jus d'orange, le sucre choisi, et la cannelle

Placez le récipient dans le réfrigérateur au minimum 4 à 12 h. Les fruits vont s'imbiber du liquide.

C'est au moment de servir, et seulement à ce moment, que vous ajouterez l'eau de Seltz. Versez le mélange dans des verres remplis de glaçons, avec une louche, ou au pichet en laissant passer les fruits.

Décorez les verres avec des quarts d'orange, citron ou une mini brochette de fruits de saison posée en travers du verre.

En été, vous apprécierez la sangria en apéritif mais aussi en vin de table en accompagnement de tous les mets. Le vin rouge est traditionnel, mais un blanc, un rosé feront aussi l'affaire.

En hiver, vous pouvez faire une sangria chaude, à la place du vin chaud.