

Sangria et Tapas

Pour 4 personnes

1l de vin (1bouteille de vin rouge et 1/2 de blanc) 25cl de jus de fruits mélangés (orange, citron, etc.) 15cl de limonade ou 7up ou Spike, 10cl d'alcool (50% Cointreau + autre alcool) 1/2 orange, 1/2 citron, 1/2 pomme, 10cl de sucre de canne, 2 pincées de cannelle

Étape 1 : commencez cette recette par laver et couper les fruits en morceaux ni trop gros ni trop petits sans les peler ni retirer l'écorce

Étape 2 : placez-les dans un saladier suffisamment grand et qui rentrera dans votre frigo, arrosez les morceaux de fruits avec le vin rouge et blanc, puis ajoutez le sirop de canne et la cannelle.

Étape 3 : versez ensuite dans cette préparation de base les jus de fruits mélangés, la limonade et l'alcool, laissez macérer au moins 30mn au frigo

Étape 4 : servez votre sangria bien fraîche avec quelques glaçons, présentée dans des verres à cocktails décorés de quelques morceaux de fruits ou dans un grand saladier pour permettre à vos invités de se servir eux-mêmes à l'aide d'une louche

