



Sangria

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 25 min

Repos | 1 nuit au frais min

INGRÉDIENTS

- 75 cl de vin rouge fruité
- 20 cl de jus d'orange
- 10 cl de cointreau
- 25 cl de limonade
- 2 oranges
- 1 citron
- 2.5 g de cannelle en poudre
- 1 gousse de vanille

Coupez vos fruits en morceaux. Réservez les.

Dans un saladier, versez les liquides, sauf la limonade ! Ajoutez les fruits, la vanille et la cannelle.

Laissez macérer au frais pendant au moins 1 nuit.

Au moment du service, ajoutez la limonade et servez bien frais !

N'oubliez pas que l'alcool est consommé avec modération