



Sangria

- 2 bouteilles de vin rouge corsé
- 2 bâtons de cannelle
- 2 pommes
- 2 oranges
- 1 citron
- 7cl de rhum ambré
- 7cl de manzana verde
- 100g de sucre roux
- 25cl de limonade.



Servir: Frais, en apéritif avec des tapas.

Variation

Si vous avez seulement un bocal de 1 litre de contenance, 70 cl de rhum, 31 morceaux de sucre, et 31 grains de café.

■ Coupez les pommes en cubes, et les agrumes en tranches, en gardant la peau.

■ Versez le vin dans un grand saladier, ajoutez les bâtons de cannelle, les fruits, le sucre, et l'alcool. Mélangez bien.

■ Protégez le saladier avec du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pour au moins 12 heures.

■ Ajoutez la limonade fraîche avant de servir.

Conseils

Très simple, veillez seulement à ne pas laisser traîner trop longtemps la sangria, pour éviter qu'elle macère.