



La sangria classique

Elle est très facile à réaliser, et très rapide. Il vous suffit de couper des fruits de saison dans un grand saladier. Vous pouvez choisir tous les fruits que vous aimez, y compris des bananes, des pêches,... Essayez tout de même de mettre des agrumes pour coller à l'esprit de la recette originale ! Vous pouvez ensuite ajouter dans le saladier le contenu:

75 cl de vin rouge

8 cl de porto

8 cl de triple sec (Cointreau ou Grand Marnier)

8 cl de cognac

le jus d'une orange et d'un citron

de la cannelle en poudre

du sucre en poudre (selon votre goût, mais au moins 3 cuillères à soupe de sucre).

Il faut bien mélanger pour faire fondre le sucre. Si vous aimez, vous pouvez également ajouter un peu de gingembre ou de la vanille. Mettez la préparation au réfrigérateur pendant au moins trois heures. Elle doit être dégustée bien fraîche.

Il faut ensuite la servir assez rapidement.

Simonnet Philippe 10 route du peu 41110 Chateaufieux

Tel: 0254753225 / 0601944717

Email: raisin@cegetel.net

Site web: www.leperonrocheux.com