

Sangria blanche

INGREDIENTS

Pour 20 personne(s)

5 litres de vin blanc sec

400 à 600 gr de sucre semoule selon votre goût

4 citrons

4 oranges

6 pêches

4 bâtons de cannelle

1 cuillère à café de grain de poivre blanc

3 clous de girofle

10 cl de liqueur à l'orange type Grand-Marnier

1 bouteille de limonade

PREPARATION

1

Chauffer 1 litre de vin blanc avec les épices et ajouter la moitié du sucre. Infuser 1 heure à couvert.

2

Ajouter le reste de vin blanc, le sucre, la liqueur et les fruits coupés en cube avec la peau.

3

Remuer et laisser macérer dans un endroit frais pendant 24 heures minimum.

Au moment de servir, ajouter la limonade.

Dégustez !

Conseils

Une macération de 72 heures est idéale !

Le fait de chauffer une partie du vin avec les épices permet à la sangria d'être plus goûteuse !