

Sangria fruitée aux agrumes et pêche blanche

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 1,5L.

Ingrédients

2 pièce Oranges naturelles
2 pièce Pêches blanches
3 pièce Citrons naturels
1 pièce Citron vert naturel
1/2 l Vin rouge Xa tó
12 cl Brandy espagnol
1 pièce Bâton de cannelle
6 c.à.s. Sucre brun
Glaçons
Eau gazeuse

Préparation

Mettez le sucre de canne et la cannelle cassée dans une carafe de deux litres, ajoutez le brandy pour que le sucre commence à se dissoudre.

Coupez les oranges en fines tranches et coupez également un demi-citron vert en fines tranches. Épluchez finement le zeste d'un demi-citron en coupant le moins possible des blancs.

Coupez les pêches en deux, retirez les noyaux et coupez-les également en fines tranches.

Maintenant, remuez le brandy avec le sucre vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit dissous, mettez les fruits et remplissez la carafe avec le vin rouge, remuez bien à nouveau.

Mettre au réfrigérateur pendant une heure ou deux. Préparez une limonade à partir du jus des citrons restants avec l'eau pétillante.

Versez 2-3 glaçons dans quatre grands verres, remplissez la sangria de limonade, remuez et répartissez entre les verres.

Servez la sangria avec de larges pailles et des brochettes en bois ou en plastique.

S'il vous en reste et vous voulez le profiter ; dégustez cette boisson rafraîchissante en remplissant le fruit dans la carafe avec le reste du vin rouge, deux cuillères à soupe de sucre, le

jus d'une orange et de la limonade à volonté.