

SANGRIA

Avril 2008 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (10 personnes) :

- ★ 2 bouteilles de vin rouge corsé (Corbières, Rioja, ...) (*)
- ★ 3 oranges non traitées (Bio)
- ★ 2 citrons jaunes non traités (Bio)
- ★ 1 citron vert (Bio)
- ★ 1 pomme (Granny Smith, Golden, ...)
- ★ 50 cl de Schweppes ou de limonade
- ★ 5 cuillères à soupe de Cointreau (Grand-Marnier) (*)
- ★ 5 cuillères à soupe de Cognac (Whisky) (*)
- ★ 60 g de sucre en poudre
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 1 bâton de cannelle

Ustensiles : Saladier, Louche, Film alimentaire

Préparation : 15 mn

Macération : 24/48h

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 16,40 € (soit 1,64 € par personne)



Recette :

Bien brosser les agrumes sous l'eau courante. Laver et essuyer la pomme, la couper en 4, l'épépiner et diviser chaque quartier en 4, placer dans un saladier et arroser de vin rouge. Ajouter le sucre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue en deux sur la longueur. Peler 2 oranges et un citron jaune à vif, couper en morceaux et ajouter au liquide. Remuer délicatement pour dissoudre le sucre et placer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire pour 24 à 48 heures (Retirer cannelle et vanille au bout de 12h). Au moment de servir, ajouter le soda (la limonade), les alcools, les agrumes restants coupés en huit avec la peau et bien mélanger. Remplir les verres (que l'on peut givrer) avec une louche, en mélangeant fruits et liquide, et consommer bien frais (avec un gros glaçon) comme apéritif ou tard en soirée à l'extérieur après une chaude journée d'été (toujours avec modération).

i Boisson d'origine ibérique, le mot **sangria** vient du mot « sangre » qui signifie « sang » en espagnol. Lorsque c'est la saison, on peut ajouter, pêches, brugnons, nectarines, poires, ... Il existe de multiples variantes de cette boisson conviviale.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.