



## Sangria pétillante

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de canneberges surgelées
- 1/2 tasse de sucre
- 3 anis étoilés
- 2 bâtons de cannelle
- 1/2 tasse d' eau
- 1 pomme coupée en tranches fines
- 1 poire coupée en tranches fines
- 1 pincée de sel
- 3 clémentines pelées et défaites en quartiers
- 1/3 tasse de liqueur d'orange (de type triple-sec)
- 1/4 cuillère à thé de bitter Angostura
- 2 tasses de glaçons
- 1 bouteille de vin blanc mousseux

### PRÉPARATION

1. Mettre les canneberges dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole, mélanger le sucre, les anis étoilés, la cannelle et l'eau. Porter à ébullition en brassant souvent. Verser ce mélange sur les canneberges. Laisser infuser jusqu'à ce que la préparation ait complètement refroidi.

2. Dans un pichet, mélanger la préparation de canneberges refroidie, la pomme, la poire et le sel. Laisser reposer pendant 2 heures (remuer deux fois). (La préparation de fruits se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Au moment de servir, dans le pichet, ajouter les clémentines, la liqueur d'orange, le bitter et les glaçons, et mélanger. Verser le vin mousseux. Servir aussitôt.

<b>Préparation</b>	20 minutes
<b>Repos</b>	2 heures & 30 minutes
<b>Portion(s)</b>	8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	2 g
Sodium	7 mg
Calories	203
Total glucides	27 g