

metro



Sangria festive

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1x750 ml Vin rouge doux (fruité et généreux)

125 ml Rhum
(1/2 tasse)

2 Bâtons de cannelle

1 Gousse de vanille, fendue

2 Clous de girofle

1 Petite pincée muscade

500 ml Limonade
(2 tasses)

Garniture: tranches d'orange et de citrons,
pépins de grenade

Préparation

Dans un bol à punch ou un grand saladier en verre ou en plastique, mélanger le vin, le rhum, la cannelle, la gousse de vanille fendue, les clous de girofle et la muscade.

Ajouter les fruits et la limonade, puis brasser.

Pour de meilleurs résultats, mélanger tous les ingrédients la veille, sauf les fruits et la limonade, afin de permettre à la sangria de macérer et de prendre du goût.

Puis ajouter les fruits et la limonade à la dernière minute.

Avant de servir, on peut déposer quelques pépins de grenade au fond de chaque verre.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.