

Sangria au vin rouge

Pour 2.5 litres de sangria :

Ingrédients :

- 2 litres de vin rouge (un Côtes-du-Rhône de préférence)
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oranges non traitées
- 2 citrons non traités
- 10 cl d'eau-de-vie ou de liqueur (cointreau, rhum ou Grand Marnier par exemple)
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle ou 2 cuillers à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 1 bouteille d'eau gazeuse ou limonade

Préparation :

Vous pouvez ajouter à cette recette de base des morceaux de fruits frais de votre choix : pommes, poires, pêches et nectarines notamment.

La sangria se prépare 1 ou 2 jours à l'avance car une étape importante est la macération des fruits dans le vin.

1. Versez le sucre dans un grand saladier et ajoutez le vin rouge.
2. Préparez les fruits : pelez une orange et un citron sur deux pour en ôter l'amertume.
3. Coupez les agrumes en tranches ou en quartiers et mettez-les à macérer dans le vin.
4. Ajoutez éventuellement d'autres fruits coupés en dés.
5. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux (dont vous aurez gratté les graines avec la lame d'un couteau), la cannelle et la noix de muscade.
6. Mélangez et placez 48 heures au réfrigérateur.

7. Au moment de servir, ajoutez la liqueur de votre choix, l'eau gazeuse et quelques glaçons.