Sangria

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients (pour 15 personnes) :

- 150 cl de Bordeaux (j'ai pris du Cabernet Sauvignon et du Merlot)
- 20 cl de Porto
- 20 cl de Cointreau
- 250 g de sucre
- 3 oranges non traitées après récolte
(- 2 citrons non traités après récolte) je n'en ai pas trouvé et est mis en « Pulco » l'équivalent d'un citron pressé ; il me semble que trop de citron acidifie trop l'ensemble.
- 1/2 litre de limonade
(- 15 glaçons : pas obligatoire car trop de froid diminue le goût)

Préparation de la recette :

- La veille ou mieux l'avant veille : Vider le vin dans une jolie jatte.
Y ajouter le Porto, le Cointreau, le sucre et le jus d'une orange.

Laver soigneusement les fruits, les essuyer et les couper en rondelles épaisses de 5 ou 6 mm environ.

Les ajouter à la préparation.

Mettre au frais.

Remuer de temps en temps car le sucre tend à se déposer.

- Au moment de servir : Ajouter la limonade (et les glaçons.)

Suivant la saison on peut ajouter 2 bananes coupées en rondelles et/ou 2 pommes, 2 poires, 2 pêches coupées en petits carrés ou encore une bonne poignée de fraises. Mais ces fruits risquent de s'écraser

On peut aussi ajouter de la cannelle et/ou de la vanille et/ou de gingembre. Je n'en avais pas mis. La limonade peut être remplacée par une eau gazeuse type Perrier mais il faudra peut-être alors faire un ajout de sucre.

Remarques : S'il vous en reste la sangria se conserve plusieurs semaines au frais dans une bouteille fermée à condition de la filtrer