

## **Sangria**

**Apéro**

Post  par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:10:00

La Sangria

10 litres de vin rouge type "Côte du Rhône" ou autre.

1 litre de Cointreau.

1 Kg de sucre roux (sucre de canne).

De la cannelle en poudre.

2 gousses de vanille.

1/2 litre de jus d'orange avec la pulpe.

1 Kg d'oranges

1 Kg de bananes.

Un charnier de 15 ou 20 litres

Dans le charnier, verser le sucre de canne, puis verser le Cointreau et mélanger.

Quand le sucre a fondu, mettre deux cuillères à soupe de cannelle et re-mélanger.

Verser les 10 litres de vin, et re-re-mélanger.

Verser le jus d'orange, et re-re-re- mélanger.

Eplucher les fruits (oranges et bananes). Il ne faut pas de peau,    donne de l'amertume!

mettre les fruits dans la sangria.

Fendre les gousses de vanilles dans le sens de la longueur et les mettre dans la sangria.

Mélanger le tout

Goûtez.... vous le méritez bien!

Recouvrir le charnier avec son couvercle à trous, ou avec un linge propre. Il faut que la sangria respire!

Laisser reposer 5 à 7 jours, en go tant bien tous les jours pour voir la différence! Donc moins 1 litre au final suivant le sérieux !

