



Sangria Adéu 2020

Ingrédients pour 6 personnes :

500 ml de vin mousseux
250 ml muscat doux
1 pamplemousse pelé et coupé en gros
quartiers
2 oranges pelées et coupées en gros quartiers
1 orange sanguine coupée en tranches
2 mandarines clémentines coupées en
tranches
2 cuillères à soupe de miel
½ tasse de Grand Marnier
Le jus d'un citron
Glace

Préparation :

Mettez les tranches et les quartiers d'agrumes dans un pichet. Ajoutez le miel et le Grand Marnier, laissez macérer pendant au moins 30 minutes.

Ajoutez le vin mousseux, le muscat doux, le jus de citron et la glace. Mélangez bien.

Au moment de servir la sangria, rajoutez quelques morceaux d'agrumes dans chaque verre.

À déguster avec la plus grande modération.