



Sangria espagnole 1



Ingrédients pour 6 personnes

1 bouteille de vin

8 cl de porto rouge

8 cl de triple sec (cointreau, grand-Marnier)

8 cl de cognac

2 cm de gingembre épluché (suivant votre goût)

Le jus d'une orange le jus et d'un citron

Cannelle

Fruits de saison : pomme granny, raisins, ananas, melon, etc.

Sucre

Préparation

Dans un grand saladier ou un sceau : couper les fruits en morceaux, ajouter le vin, les boissons alcoolisées, le bâton de cannelle, le sucre et les fruits, bien brasser pour faire fondre le sucre.

Faire macérer une journée au frais avant de servir.

Servir à la louche directement dans les verres si votre récipient le permet.

Conseil-info :

Cette boisson plutôt classique à un goût très doux ce qui lui confère une consommation facile

.

Vu sa forte teneur en alcool, elle rend rapidement en état d'ébriété, par le fait que l'on adore manger ses fruits.

A servir très frais.