

Sangria Blanche

Pour 10 personnes

Préparation : 15 min - Repos : 12 h minimum

Ingrédients :

- 2l de Chardonnay
- 1 petit verre de Grand Marnier
- 30cl de limonade
- 10cl de sirop de sucre de canne
- 1 citron
- 1/2 citron vert
- 3 pêches
- 1 mangue
- 50g de fruits rouges
- 2 gousses de vanille
- 2 bâtonnets de Cannelle



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un grand saladier, une louche, des verres et des petites cuillères !

Réalisation :

- Mélanger le vin et le Grand Marnier. Ajouter le sucre de canne.
- Couper tous les fruits en petits morceaux et peler les citrons avant de les couper en quartiers.
- Ajouter les épices.
- Laisser reposer jusqu'au moment de servir.
- Ajouter la limonade au dernier moment et déguster avec modération.

Bonne dégustation !