

Sangria



Ingredients

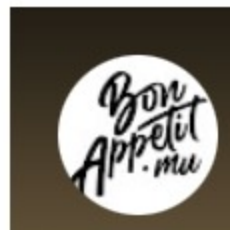
Pour préparer une délicieuse sangria, voici une recette simple et savoureuse :

- ☐ 1 bouteille de vin rouge Val Ory
- ☐ 100 ml de rhum blanc
- ☐ 250 ml de jus d'orange frais
- ☐ 1 orange, coupée en rondelles
- ☐ 1 citron, coupé en rondelles
- ☐ 1 pomme, coupée en dés
- ☐ 2 cuillères à soupe de sucre (ajuster selon le goût)
- ☐ 500 ml d'eau gazeuse ou de limonade
- ☐ Glaçons

Directions

- 1 Dans un grand pichet, versez la bouteille de vin rouge Val Ory. Ajoutez le rhum blanc et le jus d'orange frais.
- 2 Incorporez les rondelles d'orange, de citron et les dés de pomme. Ces fruits apporteront une touche de fraîcheur et de couleur à votre sangria.
- 3 Ajoutez le sucre et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit dissous. Vous pouvez ajuster la quantité de sucre selon votre préférence.
- 4 Laissez le mélange reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Cela permettra aux saveurs de se mélanger et aux fruits de libérer leurs arômes.
- 5 Juste avant de servir, ajoutez l'eau gazeuse ou la limonade pour une touche pétillante. Remplissez des verres avec des glaçons et versez la sangria par-dessus.
- 6 Pour une présentation encore plus jolie, vous pouvez garnir les verres avec quelques fruits supplémentaires. Profitez de votre sangria rafraîchissante au Bar Cyclone ou chez vous !

Astuce :
N'hésitez pas à expérimenter avec d'autres fruits comme des fraises, des pêches ou des framboises pour personnaliser votre sangria selon vos goûts. Santé !



C'est l'heure du Sangria #wineoclock #cocktail #wine





 Watch later

 Share

Watch on

 YouTube