

# Sangria

Préparation : 20 min

Macération : 48h

Personnes : 10

## Ingrédients :

- 2 litres de vin rouge
- 1 orange
- 1 citron
- 1 poire
- 1 pomme
- 1 pêche
- 1 litre de limonade
- 2 mesures d'eau de vie ou liqueur (cognac, gin, cointreau, etc..)
- 1 pincé de noix de muscade
- 100g de sucre
- 1 bâtons de cannelle
- 1 gousses de vanille

## Préparation :

Mettre dans le fond d'un grand récipient le sucre.

Ajouter le vin rouge et les fruits coupés en morceaux.

Ajouter les arômes (vanille, cannelle, etc...)

Mettre au frais et laisser macérer plusieurs heures voir 1 à 2 jours.

Au moment de servir incorporer l'eau de vie et la limonade.

## Suggestion :

Servir dans des verres givrés.

Ne pas trop en abuser.