

LA SANGRIA BLANCHE POUR 6 PERSONNES

Plutôt qu'une recette, voici quelques principes à respecter. Libre à vous par la suite de choisir les ingrédients qui vous plaisent le plus. De toute façon, il n'y a pas une seule recette unique gravée dans le marbre, chacun a sa recette, son ingrédient secret.

Voici donc les grands principes à respecter.

1. Il faut 75 cl litre de vin blanc sec (ou vin + perrier ou vin blanc pétillant).
2. Quelques quartiers de citrons, jaune, vert ou les deux en même temps.
3. Des fruits. Prenez ceux qui vous font plaisir, ou ceux de saison ; des blancs (pêche, mirabelle ...), des rouges (fraises, framboise, cassis ...) ou même des fruits exotiques (des kiwis, de la mangue !) et pourquoi pas du melon.

En option :

4. 10 cl de spiritueux blanc, pour ajouter un peu de force à tout ça. (gin, mais tout simplement une vodka peut faire l'affaire, ou alors un pisco ou un marc blanc !)
5. 10 cl de liqueur blanche ou claire. (liqueur de sureau ou crème de pêche de vigne).
6. Mélange de fruits rouges surgelés en guise de glaçons.

