

## Sangria Exotique

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- SANGRIA (VIN)	1.75 litres
- PISANG	25 cl
- COINTREAU	15 cl
- SIROP DE CANNE	10 cl
- ORANGE(S)	1
- POMME(S) GOLDEN	2
- MANGUE(S)	1
- ANANAS	4 tranches
- FRAISES	8-10
- BANANE(S)	1 (en option)
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus (en option)

### Recette:

- Dans un grand récipient, versez le vin à sangria avec le pisang, le cointreau et le sucre de canne. Mélangez.
- Pelez et coupez les pommes en dés.
- Pelez à vif l'orange et coupez-la en morceaux.
- Détaillez en morceaux la mangue et les tranches d'ananas.
- Intégrez tous ces fruits à la sangria et conservez au frais.
- Juste avant de servir, coupez les fraises et intégrez-les à la sangria.
- En option, coupez la banane, arrosez-la de jus de citron puis intégrez-la également dans la sangria.
- Si nécessaire, ajoutez quelques glaçons dans les verres au moment de servir.

