

Sangria Blanche

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 25 minutes

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- BANANE(S)	1
- RAISIN(S) BLANC(S)	200g
- POMME(S) JONAGOLD	1
- ANANAS	1/2
- MELON(S)	1/2
- CITRON(S)	2
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- COINTREAU	20 cl
- VIN BLANC SEC	1.5 l
- VIN BLANC MOUSSEUX	1.5 l

Recette:

- Préparez les fruits (sauf la banane) et détaillez-les en morceaux.
- Pressez les citrons. Versez l'ensemble des ingrédients dans un saladier à l'exception du vin blanc et du vin blanc mousseux.
- Laissez macérer 3 heures au réfrigérateur. Placez également le vin blanc et le vin blanc mousseux au frais.
- Au moment de servir, complétez avec le vin blanc et le vin blanc mousseux.
- Servez dans des verres glacés (avec glaçons si nécessaire).

