

Punch de vin rouge aux fraises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Macération : 1 heure

Ingrédients:

- FRAISES	250g
- CONCOMBRE	1 petit
- ORANGE(S)	2
- SUCRE DE CANNE	10cl
- CITRON(S)	1
- COGNAC	10cl
- VIN ROUGE	75cl (Madiran)
- VIN BLANC MOUSSEUX	1.5 l
- MENTHE FRAICHE	4 feuilles

Recette:

- Lavez, équeutez et coupez les fraises dans une carafe pouvant contenir 2.5 litres.
- Coupez les oranges en demis tranches.
- Pelez et coupez le concombre en dés.
- Hachez finement les feuilles de menthe.
- Versez le jus du citron sur le tout.
- Ajoutez le vin rouge, le sucre de canne et le cognac. Laissez macérer au réfrigérateur 1 heure.
- Placez également le mousseux au frais.
- Avant de servir, ajoutez le mousseux et servez dans des verres glacés.