

Marquissette

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 jour

Ingrédients:

- VIN BLANC SEC	1 litre
- RHUM	150 ml (blanc)
- ORANGE(S)	1
- CITRON(S)	1
- MENTHE FRAICHE	3 branches
- SUCRE SEMOULE	150g
- SPRITE (LIMONADE CITRON)	1.5 - 2 litres



Recette:

- La veille, mélangez le vin blanc avec le sucre et rhum.
- Ajoutez les agrumes coupés en demi-rondelles ainsi que les branches de menthe.
- Filmez et réservez au frais pendant 1 nuit. Placez également la limonade au frais.
- Avant de servir (1 heure), versez la limonade dans le mélange et si possible, réservez au congélateur (ou frigo bien froid).
- Retirez les branches de menthe.
- Servez bien frais.