

Sangria Rosée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 journée

Ingrédients:

- VIN ROSÉ	3 litres
- COINTREAU	1 louche
- APEROL (AMER)	2 louches
- SIROP DE CANNE	1.5 louches
- POMME(S) GOLDEN	1 (ou Pink Lady)
- ORANGE(S)	2
- CERISE(S)	20-30
- PASTÈQUE	20 boules
- ABRICOT(S)	5

Recette:

- Dans un grand récipient, versez le rosé avec les alcools et le sucre de canne. Mélangez.
- Coupez la pomme en dés.
- Pelez à vif les oranges et coupez-les en morceaux.
- Dénoyautez les cerises.
- Coupez les abricots en lamelles après avoir ôté le noyau.
- A l'aide d'une cuillère parisienne, formez des petites boules de pastèque.
- Intégrez tous ces fruits à la sangria et conservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Si nécessaire, ajoutez quelques glaçons lors de la dégustation.

