

## *Sangria Rosée aux Framboises et Pêches*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- VIN ROSÉ	3 x 75 cl
- RHUM	150 ml brun
- CRÈME DE FRAMBOISE (LIQUEUR)	150 ml
- SIROP DE CANNE	50 ml
- CITRON(S)	1
- CITRON(S) VERT(S)	1
- PÊCHE(S)	2
- FRAMBOISES	1 poignée (congelées)
- MENTHE FRAICHE	20-25 feuilles
- GLAÇON(S)	

### **Recette:**

- Dans un grand saladier, versez le rosé avec le rhum, la liqueur de framboises et le sirop de canne.
- Ciselez la menthe et intégrez-la aux liquides.
- Coupez les citrons en fines demi-rondelles ainsi que les pêches. Ajoutez-les dans le saladier.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Juste avant de servir, ajoutez les framboises congelées à la sangria.
- Servez dans des verres évasés avec des glaçons.

