

La Sangria aux fraises

(Recette pour 30-40 personnes environ)

10 bouteilles 75 cl de vin beaujolais

1 bouteille 70 cl de cognac

1 litre de Nectar de Griotte & bourgeon de cassis

700 g de sucre en poudre

1 kg de fraises

4 pommes

4 bâtons de cannelle, 4 gousses de vanille, 4 fèves de Tonka

1,5 l de limonade

- ETAPE 1 – 72 h à l’avance : mélanger le vin, le jus de griotte, le cognac, le sucre et les épices puis mettre au frigo
- ETAPE 2 – la veille : ajouter les pommes coupées en petits dés
- ETAPE 3 – le jour J (2 heures avant) : ajouter les fraises coupées en petits dés puis la limonade au dernier moment.

Cette sangria se déguste bien fraîche.

S’il en reste, filtrez-la puis stockez-la au réfrigérateur (sans les fruits), elle se gardera pendant environ un mois.

Si vous le souhaitez, vous pouvez la mettre également au congélateur, bien la brasser pour enlever le reste du gaz de la limonade.