



Sangria au vin blanc

Pour une quinzaine de verres
15 mn de préparation
A préparer la veille

2 bouteilles de vin blanc (j'ai choisi un chardonnay chilien)
1/2 litre de bon jus d'orange
1/2 litre de jus d'abricot
1/2 l de limonade
1 dl de gin
2 cuillers à soupe de sirop de pêche
1 citron
1 orange
en saison quelques pêches ou nectarines en morceaux
glaçons

Dans un grand récipient (j'avais choisi un grand vase), mélanger tous les liquides sauf la limonade.

Retirez les 2 extrémités du citron et de l'orange et après les avoir coupés en 4, découpez les en fines tranches.

Ajoutez les à la sangria.

En saison rajoutez des morceaux de pêches ou nectarines.

Au moment de servir, ajoutez la limonade et les glaçons.