

La Marmite de Claude

SANGRIA

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

*5 l de vin rouge (Côte du Rhône)
250 g de sucre
500 g d'oranges non traitées
500 g de citrons non traités
1 l de limonade
2 pêches (facultatif)
2 verres de Cointreau*

RECETTE

*Mettre dans un grand récipient de 8 à 10 l: le vin, la limonade, le sucre et mélanger.
Couper les citrons et les oranges en quartiers avec la peau, éplucher les pêches et les couper en quartiers.
Mélanger les fruits au vin et rajouter le Cointreau.
Laisser macérer au moins 6 h dans le réfrigérateur.
Servir très frais avec les fruits.*