

## Sangria espagnole

Préparation pour 3 litres

1 litre de vin rouge  
50 cl de vin rosé  
40 cl de Jus de fruits  
40 cl de Limonade  
15 cl de cointreau  
15 cl d'alcool au choix  
10 cl de Sirop de canne  
Une pincée de cannèle



Lavez et coupez les fruits en morceaux, 1 pêche, 1 orange, 1 citron, une dizaine de fraises, 1 banane  
Ajouter au choix fruits de saison, Voir aussi de la vanille.

A préparer la veille ou au minimum 5 h avant de consommer.

Servez frais.

**Astuce :** le lendemain je filtre la sangria pour récupérer les fruits, et je les mets au congélateur pour la prochaine fois, à n'utiliser qu'une seule fois après congélation.

Vin rouge	1 l	2	3	4	5	6	7 L
Vin rosé	40 cl	80	1,2	1,60	2	2,40	3 L
Jus de fruits	35 cl	70	1,05	1,40	1,75	2,10	2,5 L
Limonade	21 cl	42	63	84	1,05	1,26	1,5 L
Cointreau + alcool au choix	7%	14%	21%	28%	35%	42%	50%
orange	1	2	2	2	3	3	3
Citron	1	2	3	4	5	5	5
Banane	1	2	3	4	5	5	5
Boite de pêche	1/2	1/2	1/2	1	1	1	1 boite
Sirop de canne	10 cl	20	30	40	50	60	1 bout 70 cl
Cannelle	*	*	*	*	*	*	*
Piment rouge doux	*	*	*	*	*	*	*
Quantités	2,20	4,40	6,60	8,80	11	13,20	15 L