

# Ma Sangria

(Recette donnée par un garçon de café espagnol )



(image du net)

**1 litre de vin** (rouge, rosé ou blanc selon les goûts ; nous on la fait au rosé)(attention : litre ne veut pas dire bouteille...en général la bouteille fait 75 cl, cela fausse les proportions)

**1 orange et 1 citron** bien lavés et coupés en petits cubes en gardant la peau.

**1 banane** épluchée et coupée en rondelles

**1 fruit de saison** (pêche, poire...éviter les fraises qui deviennent violacées)épluché et coupé en cubes.

**200g de sucre** en poudre mais 150 g peuvent suffire.

**1 verre à liqueur d'alcool à base de fruits** ( par ex Cointreau, Grand Marnier...)

**1 verre à liqueur d'alcool fort** (rhum, cognac, gin, eau de vie...pas tous hein ? )

**1 bâton de cannelle** (bâton pas poudre car cela fait un voile à la surface).

On met tout cela à macérer dans un grand récipient, et **surtout pas au frigo** car les fruits ne dégorgeraient pas leur jus, pendant **au moins 5h**.(chez nous c'est le matin pour le soir, ou la veille pour le midi).

Au-delà des 5h de macération on peut mettre au réfrigérateur, c'est plus agréable.

Pas d'hérésie genre glaçons ou eau gazeuse au dernier moment !!!

Et si vous ne la finissez pas elle se conservera quelques jours à condition de filtrer les fruits.

Note : **mon grand père** m'a raconté que dans les années 20, en Castille, il faisait la sangría ainsi : un bol, du vin rouge, un trait d'eau de vie et une pêche...la vraie quoi !