



- Lavez et séchez les fruits. Tranchez-les finement. Mettez-les dans une grande carafe (à défaut un saladier).
- Ajoutez le Grand-Marnier et le prosecco. Filmez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1h00.
- Au moment de servir, versez la limonade, mettez les glaçons (ou la glace pilée) et les feuilles de menthe. Remuez délicatement et servez aussitôt.



Prenez des fruits bios car vous conserverez leurs peaux. Et laissez-les mariner (au minimum une heure) dans la carafe, votre sangria aura plus de goût.

Super facile
15 mn de préparation
Assez cher
Sans gluten
Veggie
Vegan
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

- 1 orange bio
- 1 citron vert bio
- 1 pomme bio
- 1 bouteille de prosecco
- 25 à 30 cl de Grand-Marnier (à adapter selon vos goûts)
- 1,25 l de limonade
- Une vingtaine de petites feuilles de menthe
- Une quinzaine de glaçons ou de la glace pilée

Variante :

Pour une sangria classique, remplacez le Grand-Marnier et le prosecco par une bouteille de vin rouge.

