

*Boissons avec alcool*  
**Sangria**



**1h20** **15 min** **5 min** **1h** **231**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
 sangria**

1 litre(s) **Vin rouge**  
 120 g **Sucre semoule**  
 1 **Orange(s)**  
 1 **Nectarine(s)**  
 1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**  
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**  
 1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**

**Étape 1**

Préparation de la sangria

- 1 Couper les extrémités de l'orange puis la peler à vif. Tailler l'orange pelée en gros morceaux. Réserver les morceaux d'écorce avec les morceaux de chair.
- 2 Tailler la nectarine en gros morceaux.
- 3 Réserver les fruits et les écorces dans un grand saladier.
- 4 Fendre la gousse de vanille dans la longueur avec un couteau d'office. Gratter les graines avec un couteau, les réserver dans un verre avec la gousse et le bâton de cannelle.
- 5 Verser le vin dans une casserole et le porter à ébullition.
- 6 A ébullition, verser le sucre, les fruits grossièrement coupés, la gousse de vanille avec les graines, le clou de girofle et le bâton de cannelle.
- 7 Laisser l'ébullition reprendre, puis continuer la cuisson pendant 5 minutes.
- 8 Débarrasser le tout dans un saladier et laisser infuser pendant 1 heure.