

# Sangria blanche



**Pour environ 1 l de sangria (4 à 5 personnes)**

**Préparation : 15 minutes**

- 50 cl de vin blanc sec (Chardonnay)
- 25 cl de limonade
- 1 citron
- 1 orange
- 1 pomme
- 1 pêche blanche ou jaune
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de Grand Marnier
- 7 cl de sirop de sucre de canne ou 70 g de sucre semoule

Version rapide (sans cuisson) : Pelez à vif les agrumes et coupez-les en petits morceaux. Si vous utilisez des agrumes non traités, vous pourrez laissez un peu de peau.

Épluchez la pomme et la pêche et coupez en petits morceaux de la même taille que les agrumes.

Placez les fruits dans un grand récipient ou mieux un grand bocal.

Ajoutez le vin blanc, le sirop de sucre de canne, le Grand Marnier.

Récupérez les grains de la gousse de vanille et ajoutez-les aux fruits.

Ajoutez le bâton de cannelle.

Laissez macérer le tout au réfrigérateur.

Ajoutez la limonade au moment de servir.

Version avec confection d'un sirop : Récupérez 20 cl de vin blanc sur la proportion totale. Ajoutez le sucre de canne ou semoule, la canne et la vanille.

Portez à ébullition pendant 5 minutes et laissez refroidir avant d'incorporer ce mélange dans les fruits en passant la préparation dans un tamis.