

La sangria

1 bouteille de vin rouge assez corsé (Espagne ou Algérie); 1 bouteille de limonade; 1 petite boîte de pêches; 2 oranges; 1 citron; 2 verres à liqueur de Grand Marnier.

1. Egoutter les pêches de leur sirop et couper les fruits en petits morceaux. Laver les oranges et le citron sous le robinet d'eau froide. Couper les fruits en rondelles sans les peler. Mettre tous les fruits dans un grand récipient et verser par-dessus le vin et la liqueur. Remuer et laisser macérer au frais au moins 3 heures.

2. Pendant ce temps, vous aurez laissé la limonade au réfrigérateur. Juste avant de servir, ajouter la limonade et remuer doucement.