



SANGRIA ROSÉE AUX FRUITS D'ÉTÉ



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
-



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1,5l de vin rosé
2 canettes de Fanta agrumes
200ml de porto blanc
2 cuillères à soupe de sucre
3 nectarines
6 abricots
1 melon

Préparation de la recette

Laver les fruits et les couper en petits dés.

Déroulement de la recette

Mélanger tous les ingrédients et laisser au frais au moins 2 heures.

Servir bien frais.

IDÉE D'APERITIF SOUPATOIRE

Sangria rosée aux fruits d'été

...

Le taboulé et ses petites soupes froides

...

Cake d'été

...

Pain de saumon de belle-maman

...

Fruits



Vous pouvez conserver cette sangria plusieurs jours, elle n'en sera que meilleure !



N'hésitez pas à varier la recette en utilisant d'autres fruits : pêches, melons jaunes ou verts, framboises !



S'adore cette sangria rafraîchissante et légère que tout le monde apprécie !