



## Mercredi 18 décembre

### Sangria de Noël

*Les jours de fête, on aime souvent bien trinquer tous ensemble à la joie de se retrouver. Voici aujourd'hui une recette – sans alcool bien sûr – qui évoquera le soleil de l'été, mais dans un style tout à fait de saison. Sors tes ustensiles... et à ta santé !*

#### Ingrédients nécessaires :

- 2 pommes (type Granny Smith)
- 1 orange
- 1 grenade
- 2 cuillères à soupe de sucre brut
- 3 dl d'eau gazeuse
- 4 dl de jus de raisin blanc (ou rouge)
- 2 dl de jus de pomme

#### Comment faire :

1. Mets un tablier, car la grenade tache fortement
2. Coupe les pommes en petits dés ; pèle l'orange et coupe-là en rondelles ; pèle la grenade pour en extraire les grains
3. Dans un grand saladier, verse l'eau gazeuse, le jus de raisin et le jus de pomme. Ajoute le sucre brut et mélange bien, jusqu'à ce que le sucre se soit dissout
4. Ajoute les fruits et laisse reposer ton saladier au frigo pendant au moins 1 heure

#### Une astuce pour un joli service :

- Verse 2 cuillères à soupe de sucre blanc dans une soucoupe ; remplis une autre soucoupe avec un peu d'eau
- Retourne un verre dans la soucoupe pleine d'eau pour mouiller son bord
- Puis fais de même dans le sucre : tu obtiendras ainsi une jolie bordure blanche pour ton verre
- Verse la sangria dans le verre

