

Sangria de Noël



Pour 20 verres

 20 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

3 clémentines, tranchées finement
 1 citron, tranché finement
 250 ml (1 tasse) de canneberges surgelées ou fraîches, 1 anis étoilé
 2 clous de girofle
 1 bâton de cannelle
 1 litre (4 tasses) de jus de clémentine
 1 litre de jus de canneberge
 375 ml de vodka
 1 bouteille de 750 ml de vin blanc
 1 litre de boisson gazeuse au gingembre
 1 litre de glaçons

1 - Dans un gros pot ou une grande cruche de verre, mélanger les clémentines, le citron, les canneberges, l'anis, les clous de girofle, la cannelle, le jus de clémentine, le jus de canneberge et la vodka.

2 - Couvrir et réfrigérer 24 heures.

3 - Au moment de servir, ajouter le vin, la boisson gazeuse et les glaçons.

Astuce

Si vous faites votre sangria à l'avance, retirez l'anis, les clous de girofle et la cannelle après 24 heures pour un goût plus léger en épices, mais vous pouvez aussi les laisser macérer avec le reste de la sangria pour une version plus épicée. Elle se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.