

SANGRIA AUX CANNEBERGES, POMMES ET BAIES



SERT
2 PERSONNES



PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de jus de canneberge
1/2 tasse de jus de pomme
1/4 tasse de sirop simple au miel – *voir ci-dessous*
1 once de jus de 1 à 2 limes
1 tasse d'eau pétillante
1/2 tasse de baies
Quartiers de lime, brins de menthe ou fleurs comestibles pour la garniture (facultatif)

Sirop simple au miel

Mélanger 1 tasse de miel et 1 tasse d'eau dans une petite casserole et faire chauffer à feu doux. Remuer jusqu'à ce que le miel se dissolve. Laisser refroidir. Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 1 mois.

INSTRUCTIONS

1. Mélanger tous les ingrédients dans un petit pichet ou une grande tasse à mesurer.
2. Remuer pour mélanger.
3. Verser à parts égales dans deux verres à vin.
4. Ajouter des quantités égales de fruits dans chaque verre.
5. Servir avec la garniture.

Remarques :

- Essayez toutes les baies : fraises, bleuets, mûres, framboises.
- Pour un choix plus sain, utilisez des jus de fruits purs plutôt que du jus de concentré ou de sucre ajouté.

