

Célébrations

Sangria glacée à la pêche et aux pommes

Préparation : 15 minutes

Total : 70 minutes

Donne : 8 portions

Ingrédients

1,5 L (6 tasses) Jus de pomme Royal Gala Rougemont

500 mL (2 tasses) eau pétillante

1 pomme, évidée et hachée

1 pêche, dénoyautée et hachée

125 mL (1/2 tasse) fraises, tranchées

125 mL (1/2 tasse) framboises

1 L (4 tasses) glaçons

Brins de menthe fraîches

Directives

1. Combiner le jus de pomme et l'eau pétillante dans un pichet.
2. Ajouter la pomme, la pêche, les fraises et les framboises.
3. Ajouter les glaçons et la menthe fraîche.

Trucs

- Congeler des feuilles de menthe dans les glaçons pour créer une garniture décorative.
- Pour une touche d'originalité, remplacer la menthe par du basilic frais.
- Pour une version alcoolisée, remplacer l'eau pétillante par du cidre moussoux.