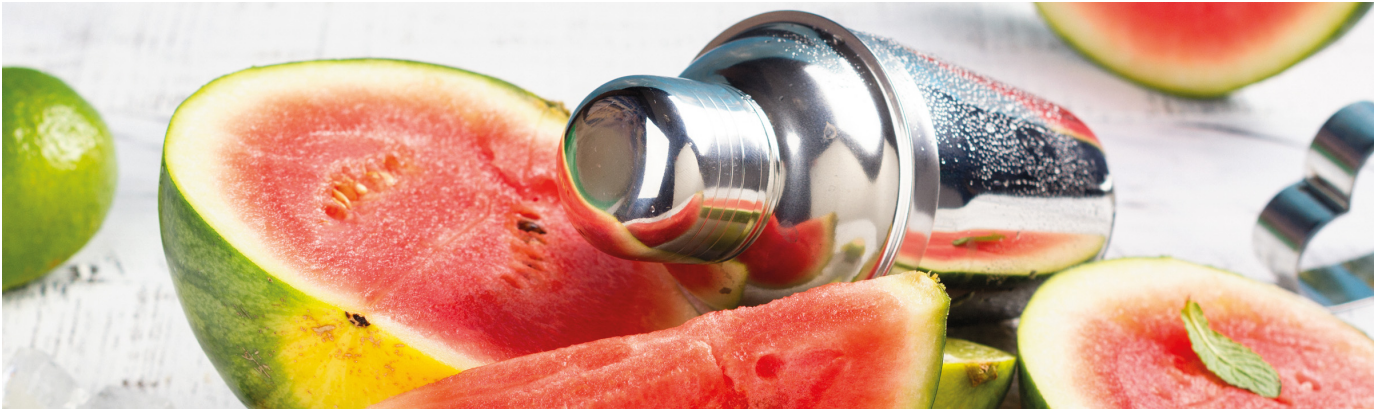




Sangria au melon et aux baies



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 bouteille de vin rosé
1 tiret de wodka
1 tiret de sirop d'agave
1/2 pastèque (sans graines)
1 ravier de framboises
1 ravier de fraises
2 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'un couteau de découpe, façonnez des billes de pastèque (ou coupez-le en gros dés). Surgelez-les : elles vous serviront de glaçons.
- 2.** Mélangez le vin rosé, la vodka et le sirop d'agave. Goûtez la sangria pour la sucrer comme vous le souhaitez.
- 3.** Ajoutez les framboises, les fraises coupées en deux et les glaçons à la pastèque.
- 4.** Coupez le citron vert en fines rondelles et intégrez-les au mélange.
- 5.** Servez dans un joli bol.