



# ***Sangria blanche***

## ***Pour 100 personnes :***

- 15 litres de vin blanc - viognier ou chenin
- 1/2 litre pur jus Orange
- 1/2 litre multi jus de fruits pour parfumer
- 4 litres limonade
- 1 litre Porto ou armagnac ou cognac
- 8 bâtons de cannelle
- 1 kg sucre de canne roux Ou 1 litre sucre de canne
- 7 oranges
- 4 citrons
- 5 pommes
- 5 poires
- En surgelé 3 paquets mélange ananas, mangue, fruits exotiques
- Feuilles de menthe

## ***Préparation :***

- Dans un très grand récipient mettre le vin blanc, le sucre, le jus Orange et le multifruits, le Porto ou cognac ou armagnac, cannelle.
- Couper en petits morceaux pommes, poires, citrons.
- Ajouter le mélange surgelé fruits exotiques.
- Vérifier que le mélange soit agréable au palais pour le sucré et acidité.
- Mettre au frais 24 heures minimum.

## ***Avant le service***

- 4 heures avant de servir, ajoutez la limonade, et la menthe.
- Servir frais

## ***Garde :***

S'il reste de cette potion, le jus se conserve plusieurs mois au réfrigérateur dans des bouteilles bien fermées

## ***Rien ne se perd***

Les fruits égouttés peuvent servir en tarte ou en compote

