

L'exotique Sangria effervescente

Préparation: 10 minutes

Portions: 6 pots mason

~Ingrédients

750 ml (1 bouteille) de vin mousseux blanc, froid

500 ml (2 tasses) de boisson pétillante à la clémentine San Pellegrino, froid

500 ml (2 tasses) de nectar de pêche (moi, nectar de mangue)

125 ml (1/2 tasse) de rhum

1 boîte (560 ml) de litchis entiers (moi, boules de melon miel)

2 limes, en 6 quartiers

1 orange, en demi-rondelles

18 feuilles de Basilic Compliments frais

~Préparation

1)Mélanger tous les ingrédients liquides.

2)Dans 6 pots de type Mason d'une capacité de 500 ml (2 tasses), répartir les litchis (ou boules de melon) et leur sirop, les quartiers de limes, les demi-rondelles d'orange et les feuilles de basilic.

3)Remplir les pots de liquide et laisser reposer une heure avant de consommer.

source:IGA modifiée par ~Lexibule~

~Note: Ayant déjà du nectar de mangue à mon frigo, j'ai tout simplement changé contre le nectar aux pêches que suggère la recette.

~Aussi: N'aimant pas les litchis, j'ai opté pour des boules de melons miel.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule