

SANGRIA BLANCHE (Le BBQ de Louis)



2 à 3 tasses de glace
4 c à soupe de sucre blanc granulé
1 pomme verte en rondelles
1/3 de tasse d'ananas mûr en cubes (moi 284 ml de mandarines)
Au goût, feuilles de basilic (j'ai ajouté de la menthe)
1 bouteille de vin blanc

- Dans un gros pichet, déposer la glace.
- Ajouter le sucre.
- Ajouter les pommes et mélanger.
- Ajouter les ananas et le basilic.
- Ajouter le vin et mélanger.
- Laisser refroidir de 2 à 3 minutes et déguster

(Source : Le BBQ de Louis)