

# Sangria Maison

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Fraise et Grand-Marnier s'associent au Rhum pour cette sangria au vin rouge...

**L'astuce du chef** Vous pouvez déposer une demi-fraise sur le bord de votre verre, ajoutez également quelques raisins blancs préalablement congelés dans votre sangria

- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 2 Grain(s) Raisin(s) blanc(s)
- 0.50 Oz Sirop de sucre de canne
- 0.50 Oz Liqueur grand marnier
- 0.50 Oz Rhum mount gay eclipse
- 2 Oz Vin rouge

- Glace

- Dans un shaker, à l'aide d'un pilon, écrasez les morceaux de fraise et les raisins avec le sirop de sucre. Ajoutez le Grand-Marnier et le Rhum, remplissez de glace et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes. Versez le tout dans un verre à vin. Ajoutez quelques glaçons et complétez avec le vin rouge.

Verres à cocktails

Mode de préparation