Sangria d'hiver



Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g

Ingrédients

4

- 200 g de jus de grenade
- 100 g de canneberges (éventuellement séchées)
- 80 g de mélange d'épices Harissa Bresc
- 50 g de Triple Sec ou Grand Marnier
- 50 g de Brandy (eau-de-vie de vin)
- 50 g de myrtilles
- 20 g de sirop
- 1 fl de vin rouge
- 1 orange
- 1 pamplemousse rouge
- 1 grenade (graines)
- 1 pomme (Granny Smith)
- 1 poire (Doyenné du Comice)

Méthode de préparation

Mélanger le vin, le jus de grenade, le Grand Marnier, l'eau-de-vie et le sirop, et assaisonner avec le mélange d'épices harissa. Découper l'orange et le pamplemousse en quartiers. Couper la pomme et la poire en une brunoise un peu plus grossière et mélanger tous les fruits ensemble. Ajouter les fruits dans un pichet et verser la sangria dessus.