SANGRIA

Pour 6 personnes

1 bouteille de vin rouge priorato de Catalogne ou fitou
1 pomme
1 orange
1 pêche
1citron
4 cuillères à soupe de cognac
1 petite bouteille de Perrier
1 clou de girofle
1 sachet de sucre vanillé
1 banane
1 petit bâton de cannelle
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

1. Laver les fruits sans les éplucher, la banane exceptée. Couper la pomme en quatre, retirer les pépins, et tailler les quartiers en fines lamelles dans une cruche assez grande. Couper l'orange, le citron, la banane en fines rondelles et la pêche en petits morceaux. jeter au fur et à mesure ces fruits dans la cruche.

2. Verser dessus le sucre vanillé, le sucre en poudre, la cannelle et le clou de girofle, mélanger. Ajouter le cognac et le vin et laisser au réfrigérateur 2 h au minimum. Au moment de servir, ajouter le Perrier.

Servir la sangria en apéritif avec des "tapas", c'est-à-dire des olives, des anchois au vinaigre, du chorizo, etc., que l'on trouve en conserve ou semi-conserve