



# Sangria de Noël



## Ingrédients :

- 3 clémentines tranchées
- 1 citron tranché
- 250 g de framboises surgelées
- 1 anis étoilé
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 750 ml de jus d'orange
- 500 ml de jus de canneberge ou cranberry
- 375 ml de vodka
- 750 ml de champagne
- 3 grosses poignées de glaçons

***Petite astuce :** si vous réalisez la sangria la veille, retirez le lendemain les clous de girofle, le bâton de cannelle et l'anis étoilé. Votre sangria gardera des saveurs douces.*

## Préparation :

1. Dans un grand récipient hermétique, déposez la cannelle, l'anis étoilé, le citron, l'orange, les clémentines, les framboises surgelées et arrosez le tout de vodka.
2. Ajoutez le jus d'orange et le jus de canneberge
3. Versez ensuite le champagne et déposez les glaçons. Mélangez l'ensemble et fermez hermétiquement le récipient, puis laissez infuser quelques heures.
4. Déposez des framboises surgelées dans le fond des verres et servez cette délicieuse sangria de Noël !



***C'est parti, à vous de jouer !***

