

SANGRIA CACAOTÉE

TEMPS DE PRÉPARATION

5 min

TEMPS DE REPOS

2-3 jours

Pour 1 personne



INGRÉDIENTS

- Vin rouge*: 10cl
- Porto rouge*: 1cl
- Cointreau*: 1cl
- Cognac*: 1cl
- Orange: ¼
- Citron jaune: ¼
- Cannelle en poudre: 0,5g
- Cacao en poudre non sucré: 1/2 cuillère à café
- Sucre semoule: 5g

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Couper les fruits en morceaux.

Dans un saladier, mettre les boissons alcoolisées, le sucre, le cacao, la cannelle et les fruits. Bien brasser l'ensemble pour faire fondre le sucre.

Laisser ensuite macérer au frais pendant 2 à 3 jours.

Avant de servir, saupoudrer le tout de cacao.

LE PLUS DU CHEF

Pour cette recette, utilisez un vin du sud-est comme le madiran.