



Sangria blanche

Pour une journée chaude d'été au bord du lac, cette sangria est peu alcoolisée et très rafraîchissante!

Ingrédients

- 1 bouteille de Prémices d'avril
- 1 tasse de jus de raisin blanc
- 1 concombre libanais en tranches
- 2 citrons en tranches
- 1 tasse de raisins verts coupés en 2
- 1 cuillère à table de miel
- ¼ à ½ tasse de feuilles de menthe fraîche
- 750 ml d'eau gazeuse bien froide

Préparation

- 01 – Mélangez tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse dans un pichet et laissez macérer environ 2h au frigidaire.
- 02 – Complétez avec l'eau gazeuse froide.
- 03 – Ajoutez quelques glaçons et servez.