



Autre

## **Sangria aux pêches**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

2 pêches  
1 nectarine  
1 orange (lavé, en demi rondelles)  
1 citron (lavé, en demi rondelles)  
6 feuilles de basilic  
75 centilitres de vin rosé  
ginger ale (à goût)

### **Méthode de préparation**

Lavez les pêches et la nectarine et coupez-les en morceaux de  $\pm$  2 cm.

Mettez-les avec les rondelles d'orange et de citron et les feuilles de basilic dans une grande carafe. Ajoutez le rosé, couvrez avec une feuille fraîcheur et réservez au moins 1 heure au frigo.

Remplissez les verres avec des glaçons et remplissez-les aux 2/3 avec la sangria. Complétez les verres avec un peu de limonade ginger ale pour rendre votre sangria délicieusement pétillante.

### **Ustensiles de cuisine**

Carafe

