



Une Sangria en Espagne

La Sangria ou « comment boire le partage », affirmait un certain Joan Miró, peintre de son état. Et il n'avait pas tort... La boisson emblématique de son pays natal est typiquement de celles avec laquelle on trinque à l'amitié ! Et ce n'est pas Almodóvar qui nous dira le contraire, puisque l'on raconte qu'à la plupart de ses soirées, la Sangria coule à flots...

Ce cocktail aux teintes ensoleillées et au goût épicé a été créé en 1850. Il tire son nom du mot espagnol *sangre* qui signifie « sang », on s'en serait douté. Mais ne vous méprenez pas, bien que cette boisson écarlate puisse vous chauffer le sang, elle n'en a pas le goût, bien au contraire. Symbole d'accueil et de convivialité, on boit toujours la Sangria de l'amitié. Alors à la tienne, Pedro !



Pour faire une
belle fête :

- 1 citron
- 8 fraises
- 40 cl de vin rouge
- le jus d'1 orange
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 1 branche de menthe

La veille,
découpez le citron
et les fraises en petits
morceaux. Mettez-
les dans un grand
saladier.

Faites
chauffer le vin rouge
avec le jus d'orange,
la cannelle et le sucre.

Ajoutez
la menthe et laissez
mariner le tout au
moins une nuit au frais.

Servez
à l'aide d'une louche.