

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté :

Portion :



Sangria au melon miel

Ingédients :

- Un concombre anglais tranché finement (j'ai utilisé la mandoline)
- 1/2 melon miel coupé en morceaux (en tranches ou en cubes, à votre goût)
- 1 lime tranchée finement (ça va mal à la mandoline.... Croyez-moi!)
- 12 feuilles de menthe
- 1/8 à 1/4 tasse de jus de lime (allez-y selon votre goût)
- 1/2 tasse de miel
- 1 bouteille de 750 ml de vin blanc (les Sauvignon sont parfaits et rien ne sert de se ruiner pour ça)
- 1 litre de tonic

Marche à suivre :

1. Dans un grand pichet, mélanger le concombre, le melon, la lime et la menthe.
2. Dans un petit bol, mélanger le jus de lime et le miel. Une fois bien mélanger, mettre dans le pichet avec le concombre et le melon.
3. Ajouter le vin et bien mélanger. Laisser au frigo au moins deux heures le temps que les saveurs se mélangent bien.
4. Au moment de servir, ajouter quelques cubes de glace dans les verres et ajouter le tonic au goût. Pour les plus sérieux, on y va moitié-moitié. Pour les plus sweets, on mélange 1/3 de sangria pour 2/3 de tonic. N'oubliez pas de servir avec les tranches de concombre, de melon et de lime!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/06/sangria-au-melon-miel-concue-pour-elle.html>