



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Sangria blanche pétillante

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1/2 gros concombre anglais coupé en tranches fines sur le biais
- 1 pièce de gingembre frais pelé et coupé en tranches fines
- 3 gros radis, coupés en tranches fines
- 1 tasse de jus de pamplemousse
- 3 tasses de glaçons
- 1 bouteille de vin blanc mousseux sec, froid

Préparation	15 minutes
Réfrigération	2 heures
Portion(s)	6 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Sodium	3 mg
Sucres	9 g
Protéines	1 g
Calories	115

### PRÉPARATION

1. Dans un grand pichet, mélanger le concombre, le gingembre et les radis. Ajouter le jus de pamplemousse et mélanger. Couvrir et réfrigérer pendant 2 heures. (Vous pouvez préparer la sangria jusqu'à cette étape et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

2. Au moment de servir, mettre les glaçons dans le pichet. Verser le mousseux et mélanger délicatement.