

# SANGRIA DES ÎLES AUX ÉPICES

**PRÉPARATION : 20 minutes**

**RÉFRIGÉRATION : 2 heures**

**PORTIONS : 10 x 250 ml (10 x 1 tasse)**

- \* 2 x 750 ml vin rouge sec
- \* 45 ml (3 c. à soupe) sucre\*
- \* 2 ml (½ c. à thé) étoile d'anis, moulu
- \* 2 ml (½ c. à thé) clous girofle moulu **Irresistibles\***
- \* 2 ml (½ c. à thé) cannelle moulue **Irresistibles\***
- \* 1 x 2,5 cm (1 po) morceau de gingembre, râpé et pressé
- \* 180 ml (¾ tasse) jus d'ananas
- \* 180 ml (¾ tasse) jus d'orange **Irresistibles\***
- \* 375 ml (1 ½ tasse) mélange de rhum brun, Cointreau ou Triple Sec et brandy ou cognac
- \* 1 orange, en tranches
- \* 1 pomme verte, en tranches
- \* Quelques fines tranches d'ananas frais
- \* Au goût glaçons

Dans un grand pichet ou un bol à punch, bien mélanger tous les ingrédients. \* Réfrigérer 2 heures ou plus jusqu'au moment de servir. \* Ajouter les glaçons et servir très froid.