

## Sangria au thé «Vague à Santa Cruz»



*Découvrez les saveurs rafraîchissantes de notre recette de Sangria au thé "Vague à Santa Cruz". Dégustez ce délicieux mélange de thé, de fruits et d'alcool, parfaitement équilibré pour une indulgence estivale. Facile à préparer, cette sangria impressionnera vos convives !*

Préparation 15 min

Cuisson 0 min

Temps d'attente 30 min

Portions 10

Nutrition Facts (per serving)

Calories 60

Lipides 0

Glucides 12

Fibres 0

Protéines 1

Sodium 10

### **Ingrédients**

- 15 ml (1 c. à soupe ou 7.5 g) de thé « [Vague à Santa Cruz](#) » de [Camellia Sinensis](#)
- 325 ml (1 ½ tasse) d'eau
- 500 ml (2 tasses) d'eau pétillante
- 325 ml (1 ½ tasse) de jus de canneberges blanches

- 250 ml (1 tasse) de melon miel, en cubes
- 250 ml (1 tasse) de cantaloup, en cubes
- 750 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de vin blanc
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de Schnapps aux pêches
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de canneberges congelées (ou tout autre petit fruit congelé)
- 1 citron, tranché en rondelles
- 1 lime, tranchée en rondelles
- Quelques branches de romarin frais

## Préparation

1. Infuser le thé dans l'eau bouillante durant 5 minutes. Laisser refroidir au réfrigérateur 30 minutes.
2. Dans un grand bol ou pichet, mélanger tous les autres ingrédients ensemble.
3. Servir sur glaçons et garnir de quelques branches de romarin frais. Vous aurez une quantité de 2,5 L de sangria au thé.

## Notes



Jennifer Lamarche – Nutritionniste Diététiste à Sainte-Catherine | Coordinatrice événementiel  
Nutritionniste Diététiste à Sainte-Catherine