

APERITIFS

VIN DE ROSE AUX FRUITS D'ETE

Pour environ 10 à 15 PERSONNES

1 MELON
300G de fraises
2 Bouteilles de vin blanc
15 CL de sirop de sucre de canne (petit à petit à goûter)
10CL de liqueur de rose
1 Bouteille de crémant blanc ou rosé

Faire macérer la veille le melon dans le vin blanc la liqueur de rose et le sucre
Le lendemain y ajouter les fraises coupées en morceaux
Et à la dernière minute ajouter le crémant
Servir bien frais

VIN D'ORANGE

Pour 10 à 15 PERSONNES

2 Bouteilles de vin rosé (cabernet d'Anjou)
20CL de rhum
3 citrons
12 morceaux de sucre
2 bâtons de cannelle
3 clous de girofle
1 bâton de vanille
1 Litre de jus d'orange

3 jours à l'avance : couper les citrons en 4 sur la moitié à l'intérieur y mettre quatre morceaux de sucre dedans, ajouter le vin rosé le rhum la cannelle les clous de girofle et la vanille

Le jour même ajouter le jus d'orange
Servir frappé

AUTRE VIN D'ORANGE

Pour 8 à 10 personnes environ

1 bouteille de vin blanc
10 cl de coïntreau ou triple sec
1 Litre de jus d'orange

Mélanger tous les ingrédients la veille et mettre au frais
Servir frappé