

Recette de sangria pour le rallye du GUMS

par Bernard Canceill

En comptant deux gobelets par personne, à raison de 8 gobelets au litre, il faut prévoir 25 litres pour 100 participants (organisateur inclus). Les abstinents, enfants et malportants compenseront ceux qui boivent plus de deux gobelets.

Proportions

Par litre de mélange, moitié vin rouge 12°, un quart d'eau solide et un quart de liquide (du robinet si elle n'est pas trop chlorée, sinon bouteilles), 6 morceaux de sucre n°4 et une demi-livre de fruits de saison coupés en fins morceaux. En Catalogne et en Castille, on remplace l'eau liquide par de la limonade et on sucre moins.

Pour dix litres, une cuiller à café de cannelle en poudre et une noix de muscade fraîchement râpée.

Matériel

Chaudron émaillé de 27 litres, caquelon vernissé de 10 litres, louche, écumoire, entonnoir, bouteille vide de 1,5 litres pour mesure, moulin à muscade, cuiller, couteau affûté pour peler les fruits, cutter pour déshabiller l'eau solide, 100 gobelets en plastique, sac poubelle de 100 litres.

Ingrédients

- 20 litres de vin rouge 12°, soit 4 cubis de 5 litres
- 15 litres d'eau, soit 10 bouteilles de 1,5 litres
- 150 morceaux de sucre n°4 (il y en a 168 par boîte de 1 kg)
- 8 pêches non traitées, soit environ 1,5 kg
- 8 oranges non traitées, soit environ 1,8 kg
- 5 citrons non traités, soit environ 0,8 kg
- 5 kiwis à peler, soit environ 0,6 kg
- 5 pommes à peler, soit environ 0,8 kg
- 5 poires à peler, soit environ 1 kg
- 5 bananes à peler, soit environ 1 kg
- 6 abricots, soit environ 0,5 kg
- cannelle en poudre
- 2 noix muscades

Préparation

Dès l'avant-veille, faire macérer les peaux de pêche dans un litre de vin et conserver au froid. L'eau solide s'obtient la veille en plaçant 5 bouteilles plastiques de 1,5 litres au congélateur. Couper alors tous les fruits en petits morceaux dans le chaudron et les recouvrir de vin. Préparer tout pour le transport sur les lieux du rallye (les bouteilles d'eau solide dans une glacière).

Trois heures avant consommation, filtrer le jus viné des peaux de pêche et l'ajouter dans le chaudron. Déshabiller les bouteilles d'eau solide. Compléter avec environ les trois-quarts du vin et de l'eau liquide. Ajouter progressivement le sucre et les épices, en goûtant, selon la quantité de sucre apportée par les fruits.

Servir à la louche un bon gobelet à chaque arrivant assoiffé et renouveler la prescription à la demande. En cas de pénurie, allonger le dernier tiers avec le restant d'eau et de vin sans ajouter de sucre.

Si bien exécuté, le mélange ne doit pas dépasser 5% d'alcool en volume. Les deux gobelets programmés représentent alors un verre de 12,5 cl de vin pur ou un demi de bière.