

## COCINA FLORA



Le lundi 7 décembre fut une journée mémorable pour Flora. Dès le matin, elle a inauguré la salle de la nouvelle maison des Associations avec son premier cours d'Espagnol. Petite pause, puis un deuxième cours l'après-midi. Autre petite pause, puis elle s'est mise aux fourneaux avec quelques marmitons de ses deux cours de la journée. A 19h, elle a accueilli les 35 convives attirés par une délicieuse odeur au centre social.

Une sangria accompagnée d'un buffet de tapas maison, suivi d'un poulet aux épices préparé sur place, puis buffet de pâtisseries maison ont régalés l'assistance dans la bonne humeur et la convivialité des 2 cours rassemblés pour l'occasion.

Quelle journée Flora ! Merci à toi.

**Danielle**





# Recette Sangria

La sangria blanche change réellement de la rouge, elle est plus douce.

Ingrédients / pour 20 personnes

- 5 litres de [vin](#) blanc sec
- 400 à 600 g de [sucre](#) semoule selon votre goût
- 4 citrons
- 4 oranges
- 4 bâton de [cannelle](#)
- 1 cuillère à [café](#) de grain de [poivre](#) blanc
- 3 clous de [girofle](#)
- 10 cl de [liqueur](#) à l'orange type Grand-Marnier
- 1 bouteille de limonade

## Préparation Sangria blanche

1 Chauffer 1 litre de vin blanc avec les épices et ajouter la moitié du sucre. [Infuser](#) 1 heure à couvert.

2 Ajouter le reste de vin blanc, le sucre, la liqueur et les fruits coupés en cube avec la peau.

3 Remuer et laisser [macérer](#) dans un endroit frais pendant 24 heures minimum. Mais 72 heures est encore mieux.

Pour finir

Au moment de servir, ajouter la limonade.



