**SANGRIA AUX FRUITS ROUGES POUR 20 PERSONNES**

* 1 cubitainer de 5 litres de vin rosé ordinaire
* 2,5 kilos de fruits rouges congelés (Picard surgelés)
* 1 kilo (environ) de sucre cristallisé
* 0,5 litre de kirsch
* 0,5 litre de liqueur de fraise ou de cassis (voire de crème de fraise ou de cassis)

2 jours avant, mettre dans un seau les fruits encore congelés avec du sucre

Le lendemain, les retourner sans les abîmer, verser le vin rosé, resucrer selon le goût mais pas à outrance

Au dernier moment, mettre le kirsch et la liqueur

Pour la conserver, enlever les fruits et la garder dans un récipient fermé au réfrigérateur