

Sangria

3 bouteilles de vin rouge

2 oranges

Le jus d'une orange

1 citron

1 pomme

1 petit bâton de cannelle

130g de sucre

Environ 55cl d'alcool type rhum

1 litre de limonade

Dans un grand récipient mettre le vin, le jus d'orange, les 2 oranges en morceaux et le citron en morceaux auquel on enlève la peau, la pomme, la cannelle et le sucre.

Laisser macérer au moins 24h.

Après enlever les fruits, la cannelle.

Verser la limonade.

Laisser reposer encore un peu, environ 2 heures avant de servir.

Guacamole

1 avocat

½ citron vert

1 c à S d'épices à guacamole environ (en ajouter peu à peu)

1 pincée de sel

Champignons marinés

Marinade

Vinaigre de cidre

Echalotes

Huile d'olive

Curry

Sel

1 ou 2 filets d'anchois

Petits champignons de Paris coupés en tranches fines

Faire mariner les champignons la veille

S'il le faut rajouter du vinaigre de cidre