



*J'aime ta fraise...*



## Punch au champagne et aux fraises (15 portions)

---

### INGRÉDIENTS

- 1 L (4 tasses) de fraises
- 125 ml (1/2 tasse) de brandy ou cognac
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre
- 2 bouteilles de vin blanc sec et fruité, de type Riesling (750 ml chacune)
- Gros morceaux de glace

### PRÉPARATION

- Laver et équeuter les fraises.
- Mélanger les fraises, le brandy, le sucre et le vin blanc dans un grand bol.
- Remuer délicatement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
- Refroidir un bol à punch.
- Mettre le morceau de glace dans le bol à punch et y verser le mélange aux fraises.
- Ajouter le champagne et servir immédiatement.