



Recette : Vin chaud



Ingrédients :

- ✓ 1,5 l de vin rouge (bordeaux, bourgogne, pinot noir)
- ✓ 250g de sucre roux
- ✓ 1 zeste de citron
- ✓ 1 zeste d'orange
- ✓ 2 bâtons de cannelle
- ✓ 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 1 pointe de couteau de noix de muscade râpée
- ✓ 1 pointe de couteau de gingembre

Préparation : Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition très doucement. Laisser frémir 5 à 10 mn.
Ajouter le sucre quand le vin est chaud