

VIN CHAUD (RECETTE ALSACIENNE)

Ingédients pour 12 personnes

1,5 l de vin rouge (*1 bouteille de merlot, 1 bouteille de cabernet-sauvignon*)

200 g de sucre roux

Le zeste d'un citron bio

Le zeste d'une orange bio

1 cuillère à café **bombée** de poudre de cannelle

2 étoiles de badiane (anis étoilé)

2 clous de girofle

1 cuillère à café **rase** de poudre de gingembre

1 cuillère à café **rase** de poudre de noix de muscade

1 orange pressée (ou jus)

Préparation

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

1. Etape 1

Mélanger tous les ingrédients directement dans la casserole : vin, sucre, cannelle, étoiles de badiane, clous de girofle, gingembre, noix de muscade et zestes.

2. Etape 2

Porter doucement à ébullition doucement et laisser frémir 5 minutes

3. Etape 3

Laisser infuser plusieurs heures (une nuit par exemple)

4. Etape 4

Réchauffer et servir très chaud en filtrant à l'aide d'une passoire.