

Vin chaud aux épices de Noël



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 5 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Le vin chaud est une boisson composée de vin généralement rouge, mais parfois blanc, et d'épices et consommée principalement en hiver. Le premier vin épicé fut élaboré à l'époque de l'Empire romain. Du miel était mis à bouillir dans du vin, puis y étaient rajoutées des épices comme le poivre, le laurier, le safran, ainsi que des noyaux de dattes torréfiés. Dès les années 1890, la tradition du vin chaud s'amplifia lors de la période de Noël. Chaque marchand de vin proposait sa propre version qu'il vendait dans des bouteilles aux étiquettes ludiques pour préparer son propre vin chaud. Aujourd'hui, nous vous proposons notre recette de vin chaud !

Ingrédients

- 75 cl de pinot noir
- 100 g de sucre
- 3 gousses de cardamome
- 3 clous de girofle
- 1 étoile de badiane
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 orange
- 1 citron
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation

- 1 Versez le vin dans une casserole et ajoutez-y l'étoile de badiane. Faites chauffer le vin sans le faire bouillir. Il doit juste frémir.
- 2 Pelez l'orange et le citron et coupez les fruits en rondelles. Aux premiers frémissements ajoutez-y le sucre, la cannelle, les clous de girofle et les gousses de cardamome ainsi que les fruits. Laissez frémir sur feu doux pendant 20 minutes.
- 3 Filtrez et servez bien chaud! Bonne dégustation...toujours avec modération!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

