

Vin chaud



Boisson **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 75 cl de vin rouge
- 1 orange
- 5 cl de madère
- 150 g de sucre
- 5 clous de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 1 cc de cardamome - en sirop
- 1 cc de gingembre
- 1 cc d'anis
- 0,5 cc d'4 épices

Préparation

- 1 Lavez et brossez l'orange puis découpez-la en lamelles.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer durant 20 minutes le vin avec le sucre, les épices, le madère et l'orange, à feu doux, sans le laisser bouillir.
- 3 Arrêtez ensuite la cuisson et laissez infuser une vingtaine de minutes.
- 4 Filtrez et passez la préparation au tamis. Servez le vin encore chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

