

Recette de vin chaud

l de vin

130 g de sucre de canne.

1 orange pressée

- 2 ou 3 zestes de cette orange
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 anis étoilés.



Versez le vin et le sucre dans une casserole, et faites chauffer le tout. Pour réussir une boisson douce et subtile comme celle que vous appréciez dans le froid des marchés de Noël, tout se joue ensuite dans le choix équilibré des épices.

Quand le vin et le sucre de canne sont chauds, ajoutez les ingrédients suivants :

Il vous suffit ensuite de laisser votre préparation arriver doucement à ébullition. Laissez frémir pendant cinq minutes et retirez du feu