

VIN CHAUD AUX EPICES

Nouvelle recette

Ingrédients :

Pour 5 litres de vin rouge (pas trop corsé) ou de vin blanc (non liquoreux)

5 clous de girofle

10 grains de poivre noir

3 étoiles de badiane

500 gr de sucre

1 citron non traité coupé en rondelles

4 oranges à jus coupées en quartiers

1 cuillère à café de 4 épices

1 cuillère à café de muscade

1 ou 2 bâtons de cannelle suivant leur grosseur

Faire chauffer sans bouillir le vin avec tous les ingrédients. Quand le vin est chaud, laisser frémir entre 20 et 30 minutes. Arrêter le feu. Si possible on laisse infuser entre $\frac{1}{2}$ heure et une heure. On filtre et on réchauffe le vin.

A consommer avec modération... bien sûr !!!!!

PASCAL