Vin chaud

Recette de Caroline

Réalisation : environ 15 minutes

Une boisson facile et rapide à préparer pour un apéro. Dans une belle bouteille en verre de récup', c'est aussi une idée cadeau sympa à amener à une invitation ! Pour une version sans alcool, on peut remplacer le vin par du jus de raisin et supprimer le sucre.

Source recette et photo : Betty Bossi
https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_GKXX990801_0096A-40-fr

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 litre de vin rouge corsé
- 150 g de sucre brut
- 1 grosse orange non traitée
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1 pincée de noix de muscade en poudre

Préparation

1. Laver l'orange et la couper en 4
2. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter au seuil de l'ébullition en remuant de temps en temps
3. Retirer la casserole du feu et laisser macérer une dizaine de minutes à couvert
4. Remettre un instant sur le feu, retirer la cannelle et les clous de girofle
5. Servir dans des verres préchauffés

Où trouver...

... du vin sans bouteille ?

A *Senza*

... des épices ?

A *Nature en Vrac*, au *Bocal Local*