

VIN CHAUD AUX ÉPICES

Février 2005 (Actualisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 bouteille de vin rouge (Corbières, Bordeaux) (*)
- ★ 1 grosse orange Bio
- ★ 1 pomme rouge
- ★ 1 poire
- ★ 100 g de sucre de canne roux
- ★ 8 clous de girofle
- ★ 2 anis étoilés (Badiane)
- ★ 2 bâtons de cannelle
- ★ 1 demi-cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre

Ustensiles : Casserole, Saladier, Louche, Film alimentaire

Préparation : 10mn

Macération : 6 à 12h00

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,60 € (Soit 0,77 € par personne)



Recette :

Laver et brosser les fruits à l'eau fraîche, les égoutter. Couper l'orange en huit puis piquer chaque morceau, côté peau d'un clou de girofle. Couper pomme et poire en quatre, épépiner, puis sans ôter la peau, détailler chaque quartier en trois. Verser le vin dans un saladier, ajouter les morceaux de fruits, l'anis étoilé, les bâtons de cannelle, le sucre, les épices en poudre. Bien remuer, couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pour 6 à 12 heures

Verser le mélange dans une casserole, et en remuant régulièrement porter à frémissement. Consommer immédiatement (avec modération), en servant avec une louche. (Appréciable lorsque les conditions climatiques sont très froides, pour se réchauffer dans une ambiance vite conviviale).

 On peut également agrémenter le **vin chaud**, de citron, de gousses de vanille, thym frais, miel, cardamome, ...

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.