

Vin chaud aux épices et agrumes



Ingrédients pour 3 litres de vin rouge (côtes du Rhône) :

- 500gr de sucre roux
- Zeste de 2 citrons + jus d'1 citron
- Zeste de 2 oranges + jus d'1 orange
- 6 bâtons de cannelle
- 8 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 8 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre émincé
- 1 pointe de couteau de noix de muscade

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients directement dans une grande casserole

Porter à ébullition très doucement et laisser frémir 5 minutes

Servir très chaud en filtrant à l'aide d'une passoire

Disposer une rondelle d'orange par verre (facultatif)

Le vin chaud peut se préparer la veille