



Vin chaud de Noël

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes | Temps total : 40 minutes

Ingrédients:

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 étoile de badiane
- 80g de sucre en poudre
- 1 orange bio (2 tranches + le zeste)
- 2-3 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1/2 c.à.c de gingembre en poudre, ou un petite tranche de gingembre frais



Préparation:

1/ Versez le vin dans une casserole (ou dans le bol de votre robot chauffant) avec l'étoile de badiane. Faites chauffer 10 minutes jusqu'à ce que le vin frémisses.

2/ Lavez, zestez et prenez 2 tranches de l'orange que vous coupez en petits dés.

3/ Ajoutez le reste des ingrédients avec le vin : le sucre, les morceaux d'orange, le zeste, les bâtons de cannelle, les clous de girofle et le gingembre. Cuire la préparation pendant 20 minutes à couvert.

4/ Filtrez le vin à l'aide d'une passoire à maille fine afin de récupérer tous les morceaux.

Ce bon vin chaud de Noël est prêt pour la dégustation !!

Bonne dégustation !