



LE VIN CHAUD

Proposée par : Pascale D.

Difficulté : facile

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- 3 litres de vin rouge Merlot ;
- 10 g de gingembre ;
- 10 clous de girofle ;
- 50 g de cannelle moulue ;
- 650 g de cassonade ;
- 1,5 litre d'eau ;
- 2 oranges coupées non traitées ;
- 1 citron coupé non traité.



A préparer la veille :

Mettre le vin, les épices, le sucre, l'eau, et les fruits dans un faitout, remuer et faire cuire jusqu'à ébullition ;

Laisser mariner toute une nuit puis filtrer ;

Réchauffer et servir chaud.