

Vin chaud de maman

par Cecilecooks



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : aucun

Quantité : environ 6 personnes

Difficulté : 1

Ingrédients :

1 bouteille de vin rouge (75cL)

125 gr de cassonade (ou un sucre typé

quelques zestes d'orange et citron (1/2 orange et 1/2 citron)

1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 1 clou de girofle

1 "zeste" de gingembre frais

Procédé

1 - Mélanger tous les ingrédients ensemble. Chauffer jusqu'à obtenir un bon frémissement à maintenir pendant environ 5 minutes.

2 - Filtrer à l'aide d'une petite passette, et servir immédiatement dans des verres.

3 - Disposer éventuellement un bâton de cannelle, une étoile de badiane, une rondelle/gros zeste d'orange. Déguster !