



Vin chaud à la cannelle

Les quantités des ingrédients de notre Recette de Vin Chaud Cannelle

- 75 centilitres de vin rouge
- 125 grammes de sucre
- Une orange
- Un petit assortiment d'épices : deux bâtons de cannelle, trois clous de girofle, dix grains de poivre noir et une étoile de badiane (anis étoilé)
- En bonus, vous pouvez ajoute d'autres épices : gingembre, genièvre, cardamone, ...

Les étapes de notre Recette de Vin Chaud Cannelle

- Versez le vin dans une casserole
- Faites-le chauffer sans le laisser bouillir avec l'étoile de badiane
- Récupérez le zeste de l'orange
- Ajoutez les 125 grammes de sucre, les deux bâtons de cannelle, les trois clous de girofle, les grains de poivre noir et les zestes d'orange ... et les autres épices que vous avez éventuellement choisi d'ajouter
- Continuez de le faire chauffer jusqu'au frémissement sur feu doux pendant vingt minutes
- Filtrez à l'aide d'une passoire

Et voilà, la recette de Vin Chaud Cannelle est terminée, vous pouvez servir bien chaud !

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaufvieux

Tel 0254753225 / 0601944717

Email: raisin@cegetel.net

Site web: www.leperonrocheux.com