



Pour les adultes

Samedi 13 décembre Vin chaud : recette

Aux origines incertaines mais déjà bu depuis l'Antiquité sous des formes similaires, le vin chaud est devenu fort prisé durant les soirées hivernales. Voici une recette « maison » éprouvée qui aura à chaque fois un goût unique selon le vin que vous choisirez !

Matériel pour environ 1,8 l de vin chaud :

- 1 grosse casserole
- 1 grande cuillère en bois
- 1 thermos



- 2 bouteilles de 75 cl vin rouge
- 1 l jus d'orange

Attention, la qualité du vin a une grande influence sur le résultat, mieux vaut éviter la piquette...

300 g de sucre en poudre

50 g de sucre en poudre en réserve *La quantité de sucre varie selon le choix du vin*



- 20 g cannelle en bâton
- 10 g anis étoilé (badiane)
- 5 g clous de girofle
- 1 cc de cardamome

Marche à suivre :

Verser le vin et le jus d'orange dans une grande casserole. Porter à ébullition, puis baisser le feu pour garder un léger frémissement.

Ajouter les 300 g de sucre et les épices.

Laisser mijoter durant 50 minutes et contrôler le goût pour procéder à une éventuelle rectification du taux de sucre.

Après 1 heure de cuisson, le vin chaud est prêt. Pour en conserver la chaleur le verser rapidement dans une thermos ou le maintenir dans la casserole à feu très doux.

