

Recette vin chaud à l'alsacienne par Sir Eric

Ingrédients

Une bouteille de vin blanc d'Alsace, 15 centilitres d'eau, Un tiers d'orange épluchée coupée en tranche , Un tiers de citron épluché coupée en tranche, 150 grammes de sucre, Une étoile de badiane (anis étoilé) ,Un bâton de cannelle, Un clou de girofle, Un peu de muscade

Recette

Épluchez et coupez en tranches les agrumes

Versez le vin blanc et l'eau dans une casserole

Ajoutez les épices et les agrumes en tranches

Faite frémir pendant dix minutes sans faire bouillir

Ajoutez le sucre et délayez le

Laissez frémir pendant cinq minutes de plus