Vin chaud

Colette

Pour 12 pers

INGREDIENTS

1,5 litre de bon vin rouge
125 gr de sucre roux
1 zeste de Citron
1 zeste d'Orange
2 Battons de Cannelle
2 Etoiles de Badiane (Anis étoilé)
2 Clous de Girofle
1 morceau de Gingembre émincé
1 pointe de couteau de Noix muscade râpée

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients et porter à ébullition très doucement
Laisser frémir 15 minutes
Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire
Si vous avez la possibilité de laisser infuser 24 heures cela est bien meilleur
Disposer une rondelle d'orange par verre