

Vin chaud aux épices (Alsace)

Temps de cuisson : 60 minutes environ

Ingrédients : - 1,5 litre de vin rouge (bordeaux, bourgogne , côte du Rhône.)

- 250 g de sucre en poudre roux**
- 1 citron**
- 1 grosse orange**
- 3 bâtons de cannelle**
- 3 étoiles de badiane (anis étoilé)**
- 2 clous de girofle**
- 1 pointe de couteau de noix muscade râpée**

Préparation de la recette :

Couper l'orange et le citron en tranches (en gardant la peau).

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition très doucement.

Laisser frémir environ 60 minutes (goûter pour trouver le juste équilibre de tous les arômes).

Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire.