

## « Vin Chaud »



Préparation : 40 mm - Difficulté : facile

### Ingrédients :

- 180 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ c. à c. de gingembre en poudre
- 3 gousses de cardamome (ou 3 clous de girofle)
- 2 bâtons de cannelle
- 1 grosse cuillère à café d'écorces d'une orange séchée (non traitée)
- 1 bouteille de vin rouge

### Préparation :

1. Prélevez des zestes d'oranges non traitées et faites-les sécher pendant quelques jours.
2. Quand les zestes sont prêts, versez le vin dans une grande casserole, portez à ébullition et laissez bouillonner pendant 5 minutes.
3. Versez les épices, le sucre et les écorces d'oranges séchées. Mélangez et portez de nouveau à ébullition. Laissez bouillonner doucement et à découvert pendant 10 minutes.
4. Faites infuser hors du feu, puis filtrez et servez dans des tasses.