

# Vin Chaud de Noël

· IN VIN ROUGE



## ingrédients :

Un litre de vin rouge, 5 centilitres de crème de cassis, de mûre ou de framboise, 70 grammes de Sucre cassonade, deux écorces d'oranges non traitées, une écorce de citron non traité, deux clous de Girofle, un bâton de Cannelle, deux capsules de Cardamome, quatre grains de poivre

## Préparation :

- Mélangez le vin, la crème de cassis/mûre/framboise, les écorces et le sucre cassonade
- Faites chauffer pendant un quart d'heure à feu doux sans faire bouillir
- Retirez du feu
- Flambez le mélange
- Ajoutez les épices, mélangez et laissez infuser pendant deux heures dans la casserole
- Passez le **vin chaud** à travers une passoire, prenez un entonnoir et conservez au frais pendant trois jours dans une bouteille
- Le jour J, réchauffez et servez le délicieux nectar de ce **Vin Chaud de Noël** à vos convives !