# VIN CHAUD

**Ingrédients** | **Ustensiles**

— **12 personnes** +

pour 4,5 l (# 400g)



**1.5 l**
de vin rouge
(bordeaux, bourgogne ou pinot noir)



**250 g**
de sucre roux



**1 zeste**
de citron



**1 zeste**
d'orange



**2 bâtons**
de cannelle



**2**
étoiles de badiane
(anis étoilé)



**2**
clous de girofle



**1 morceau**
de gingembre
émincé



**1**
orange



**1 pointe**
de couteau de noix muscade râpée

7 graines de cardamome

# VIN CHAUD

**ÉTAPE 1**



Mélanger tous les ingrédients directement dans la casserole : vin,

**ÉTAPE 2**



sucre

**ÉTAPE 3**



cannelle

**ÉTAPE 4**

étoiles de badiane

**ÉTAPE 5**



clous de girofle

**ÉTAPE 6**



gingembre

**ÉTAPE 7**



noix de muscade et zestes.

**ÉTAPE 8**

Porter à ébullition très doucement et laisser frémir 5 minutes

**ÉTAPE 9**

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

**ÉTAPE 10**



Disposer une rondelle d'orange par verre.

*J'ajoute mon grain de sel*