

Le bon vin chaud du Comité de Jumelage (OPEP)

Pour un litre de vin rouge (Côtes du Rhône par exemple) Il vous faut:

- 1/4 l d'eau
- 8 gousses de cardamon
- 10 clous de girofle
- 10 graines de piment de Jamaïque
- 1 bâton de cannelle
- 4 anis étoilé (badiane)
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de graines d'anis
- 4 cuillères à soupe de sucre (selon votre goût)
- 1 orange bio coupée en tranches

Mettre toutes les épices dans un filtre à thé. Chauffer mais ne pas faire bouillir le vin et l'eau. Rajouter les épices et le sucre. Laisser infuser pendant une demi-heure. Rajouter les tranches d'orange. Laisser encore infuser un quart d'heure. Rajouter du sucre si vous le souhaitez.



À votre santé.