Boissons avec alcool

Vin chaud aux épices

1h05	5 min	1h	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le vin chaud

75 cl **Vin rouge**
80 g **Sucre roux**
6 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
3 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
2 **Orange(s)**
2 pincée(s) **Coriandre en poudre**

Étape 1

Préparation

1. Laver les oranges et les couper en tranches d'environ 1 cm.
2. Planter les clous de girofles dans les tranches d'oranges.
3. Mettre dans la casserole le vin, les oranges, le sucre, la cannelle et la coriandre, puis remuer.

Étape 2

Cuisson

1. Porter à ébullition sur feu moyen puis couvrir.
2. Baisser le feu et laisser frémir pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Filtrer le vin chaud puis le servir sans attendre.