



Boissons avec alcool
Tej (vin au miel)



2h15 **15 min** **0** **2h** **156**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le tej

750 ml **Vin blanc**
80 ml **Miel liquide**
500 ml **Eau**

Étape 1

Préparation du tej

- 1 Verser dans une casserole le miel et l'eau. Faire chauffer sur feu doux en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 2 Lorsque le miel est dissout, retirer la casserole du feu et verser le contenu dans un saladier. Laisser refroidir pendant 1 heure à température ambiante.
- 3 Ajouter le vin dans le saladier et mélanger à l'aide d'un fouet. Verser le tej dans une grande bouteille à l'aide d'un entonnoir et fermer hermétiquement.
- 4 Entreposer au frais pendant 2 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser le tej dans des verres et déguster bien frais.