

# Recette du vin chaud

## Ingrédients pour 1,2 litre :



- 1 l de vin rouge (Bourgogne, Bordeaux ou un rouge d'Alsace, d'Ottrott, de Saint-Hippolyte ou d'Ammerschwihir par exemple) ou 1 l de vin blanc d'Alsace (Edelzwicker, Tokay pinot gris, Pinot blanc ou Gewurztraminer)
- 250 g de sucre en morceaux
- facultatif : 2 dl d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles d'anis
- 2 clous de girofle
- 1 pointe à couteau de noix de muscade râpée
- le zeste d'1/2 citron
- le zeste d'1/2 orange

## Présentation :

- des rondelles d'orange et de citron Faites chauffer les différents ingrédients et portez-les doucement à ébullition. Laisser frémir pendant 3 à 5 mn. Versez à l'aide d'une passoire dans les verres. Disposez dans chaque verre 1/2 rondelle d'orange ou de citron selon préférence.

Recette extraite du livre de Simone Morgenthaler intitulé "Décors et Recettes de Noël - Traditions d'Alsace", Edition La Nuée Bleue - Strasbourg - 1994.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*