

LA RECETTE *du* LUNDI



vin chaud de Noël

Leidson



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de vin rouge fruité
- 1 orange bio
- 1 citron bio
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre roux ou de miel
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 4 clous de girofle
- 1 pincée de muscade fraîchement râpée
- 1 cuillère à café de mélange vin chaud du Comptoir des Arômes
- 1 petit morceau de gingembre frais (optionnel)



Pour 4 verres



PRÉPARATION :



- Verse le vin rouge dans une grande casserole et fais chauffer à feu doux.
- Le vin ne doit jamais bouillir.
- Lave soigneusement les agrumes. Coupe l'orange et le citron en rondelles, puis ajoute-les au vin.
- Incorpore le sucre roux ou le miel, le bâton de cannelle, les étoiles de badiane, les clous de girofle, la muscade râpée et le mélange vin chaud du Comptoir.
- Ajoute le gingembre frais si tu aimes les notes légèrement piquantes.
- Laisse infuser à feu très doux pendant 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps.
- Goûte, ajuste le sucre si nécessaire, puis filtre légèrement avant de servir bien chaud.

Service & dégustation

Sers le vin chaud dans des mugs ou des verres résistants à la chaleur. Ajoute une rondelle d'orange, un bâton de cannelle ou une étoile de badiane pour la décoration.

À déguster :

- À l'apéritif
- Lors d'un marché de Noël
- En accompagnement de biscuits, pain d'épices ou sablés du Comptoir

Astuce du Comptoir

Pour une version encore plus parfumée, ajoute une gousse de vanille fendue ou remplace une partie du sucre par du miel de thym.

Pour une version sans alcool, utilise un jus de raisin rouge épicé chauffé de la même manière.

