

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **GELÉE DE VIN CHAUD**

**Pour 6 petits pots de 160ml**

**Vin chaud : 75cl vin rouge du Languedoc ou d'Espagne - 120g sucre cassonade - 2 bâtons de cannelle - 1g grains de coriandre - 1g clous de girofle - 1/2 gousse de vanille - 1 orange - 1 citron -**

**Couper les agrumes en 8. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Chauffer à 80°C~ (ne pas faire bouillir).**

**Laisser infuser 10 minutes. Chinoiser et servir chaud ou l'utiliser de suite pour la gelée. Sinon laisser refroidir jusqu'au lendemain.**

**Gelée de vin chaud : 1l vin chaud - 700g sucre semoule - 1 sachet de Vitpris -**

**Mélanger le sucre avec le sachet de Vitpris. Verser le vin dans une casserole. Ajouter le sucre/Vitpris en pluie tout en mélangeant au fouet. Porter à ébullition en remuant. Maintenir la cuisson 5 minutes. Stériliser les pots en les plongeant dans de l'eau bouillante ainsi que les couvercles. Les égoutter. Verser la gelée à l'aide d'un entonnoir dans les pots. Les fermer puis les retourner. Laisser refroidir.**

**Se conservent 24 mois (à l'abri de la lumière).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr