



VIN CHAUD AUX EPICES ET AUX AGRUMES

Pour 1 litre :

1/2 citron - 2 clémentines - 1 bouteille de Côtes du Rhône - 190g sucre en poudre - 2 bâtons de cannelle - 2 étoiles d'anis - 2 clous de girofle - 1 pointe de muscade moulue - 1 pincée d'anis vert moulu - 10cl d'eau –

Découper en gros morceaux les agrumes et les déposer dans une casserole. Verser le vin, l'eau, le sucre et les épices. Porter à ébullition pendant 4 minutes. Filtrer la préparation dans une passoire et déguster.

*peut se préparer d'avance, à conserver au réfrigérateur et à réchauffer à feu très doux.