

# Vin chaud de Noël

Difficulté **Moyen**



## INGRÉDIENTS

---

- 5 oranges sanguines
- 1 bouteille de vin de Bordeaux
- 200 g de sucre roux
- 1/4 L d'eau
- 2 clous de girofle
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle



## PRÉPARATION

---

Prélever les zestes de 4 oranges préalablement nettoyées

Presser les 4 oranges et verser le jus dans une casserole

Ajouter le vin , le sucre , les zestes , les clous de girofle, les étoiles de badiane , la cannelle , l'eau

Porter à ébullition et maintenir 5 min

Passer ensuite au chinois

Trancher la 5 ème orange

Servir très chaud dans chaque mug accompagné d'une tranche d'orange sanguine