

Recette pour 10 L de bon vin rouge

(Le plus de René : je mets du Gigondas déclassé de chez Jardivert)

- 10 L de vin rouge
- 800 gr de sucre cristallisé
- 5 oranges juteuses
- 3 clous de girofle
- 1 bonne pincée de cannelle (selon goût)
- 10 cl de caramel liquide
- 20 cl d'Armagnac ou de Cognac



Faire chauffer le vin dans un récipient inox en mettant au départ :

- le sucre cristallisé
- les oranges coupées en quartiers (avec la peau)

Quand le vin est chaud, ajouter :

- les clous de girofle
- la cannelle
- le caramel
- l'Armagnac ou le Cognac

*Dès que le vin devient légèrement mousseux en surface, presser les quartiers d'orange.
Rectifier selon goût. et servir bien chaud !*

Les recettes qui marchent... Janvier 2013