

Vin chaud de la digue

Pour 1.5 de vin

Ingrédients

- 1.5 l (2 bouteilles) de vins de bonne qualité plutôt rond en bouche (CAD pas acide). Le merlot va bien.
- 250 gr de sucre roux
- 1 zeste de citron non traité après la récolte
- 1 zeste d'orange non traitée après la récolte
- 10 gr d'épices « mélange pour pain d'épice », ou une pincée des 5 suivantes : cannelle, gingembre, badiane, muscade, girofle.

Préparation pour le servir aussitôt

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.
- Porter à ébullition très doucement et laisser frémir 5 minutes
- Servir très chaud dans des verres en filtrant à l'aide d'une passoire.
- Disposer une rondelle d'orange par verre.

Préparation pour le servir plus tard

- Le filtrer une fois refroidi ou le lendemain et le mettre en bouteille à vis bien pleine.
- le réchauffer à la casserole jusqu'à ébullition pour le servir ensuite comme bon vous semble.