

Vin chaud aux épices



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 pièces	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
5 g	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
2 g	Clou de girofle en boîte 280 g CARAVELLE	0133832
1	Pur jus d'orange en brique 1 L GUSTO DEBRIO	0091760
150 g	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898
1	Vin de France rouge 12° en bouteille 75 cl FRANC TERROIR	0171345

Étapes de préparation

- 1 Mettre à frémir tous les ingrédients ensemble pendant 10 minutes, puis laisser reposer l'ensemble pour que le liquide prenne toutes les saveurs.
- 2 Remettre à frémir l'ensemble et servir chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE