



Vin chaud aux épices

> Préparation

- Découpez l'orange et le citron en rondelles et ajoutez avec tous les autres ingrédients dans une casserole.
- Laissez macérer environ 1/2 h hors feu.
- Puis, chauffez à feu doux en remuant jusqu'à frémissement. Le mélange ne doit pas bouillir !
- Répartissez le vin chaud dans les verres toddy. Servez.

Ingédients

- 75 cl de vin rouge
- La moitié d'une orange, la moitié d'un citron,
- 10 cl de sirop sucre de canne
- 35 cl d'eau minérale
- 2 bâtons de cannelle
- 2 cuillères à mélange de clous de girofle