

VIN BLANC CHAUD «ALSACIEN»



INGREDIENTS

- * sucre (plus ou moins selon les goûts)
- * 2-3 étoiles de badiane ou anis étoilé
- * 1 l de vin d'alsace (edelzwicker, tokay pinot gris)
- * 1/2 l d'eau
- * 1 orange
- * 1 citron
- * épices à vin chaud
- * 2 bâtons de cannelle

• ÉTAPE 1

Verser le vin blanc et l'eau dans un récipient

• ÉTAPE 2

Rajouter l'orange et le citron, coupés en tranches et en morceaux.

• ÉTAPE 3

Rajouter les épices, l'anis, et les bâtons de cannelle.

• ÉTAPE 4

Faire bouillir, puis baisser le feu, et laisser frémir environ 15 min.

