

Recette du vin chaud à la façon d'Alain BOURDIER

Pour 5l de vin rouge corsé: Corbière
60cl d'eau
700 g d'orange à jus bio
5 bâtons de cannelle
1.2 kg de sucre
3 clous de girofle



PREPARATION:

- 1 Laver et broser les oranges.
Les couper en rondelles très fines.
- 2 Verser le vin dans une grande casserole.
Y ajouter les épices le sucre et les rondelles d'orange
- 3 Laisser cuire 1 heure environ. Remuer de temps en temps.
- 4 Ne pas faire bouillir, plus la cuisson est longue plus le degré d'alcool est faible
- 5 J'ai ajouté l'eau à la fin car c'était trop fort à mon goût

CONSEIL:

On peut le préparer pour le lendemain, il se garde un à deux jours.