

Vin chaud alsacien de Noël

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 étoile de badiane
- 1 orange non traitée
(le zeste et 1 quartier coupé en dés)
- 80 gr de sucre en poudre
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- ½ c à café de gingembre en poudre



Mélanger tous les ingrédients directement dans la 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

(peut être réchauffé, mais sans ébullition)