

Vin Chaud aux épices de Robert

Ingrédients:

- 2 bouteilles de vin côtes du rhône villages
- 2 badianes
- 8 graines de baies roses
- 6 grains de poivre blanc
- 8 grains de coriandre
- 8 graines de cumin
- 4 clous de girofle
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de 4 épices
- 1 baton de cannelle
- 1 gousse de vanille ou de l'extrait naturel de vanille
- 3 cuillères à potage de Sucre roux
- Miel selon besoin

Méthodologie:

Concassez le bâton de cannelle, la badiane, la coriandre, le poivre et les baies roses.

La veille, mettez ces ingrédients dans une casserole avec le sucre et le Vin.

Faites frémir (jamais bouillir) pendant 1 minute, goûtez et rectifiez les épices et le goût en mettant du miel (selon votre goût) pour la sucrosité , couvrez.

Laisser macérer la nuit.

Le lendemain chauffez la casserole jusqu'au frémissement et goûtez et rectifiez à nouveau si nécessaire.

Dégustez.

