



La Recette: Le Vin Chaud au Blanc D'alsace

1 litre de vin blanc d'Alsace bien sec, comme un Riesling ou un Pinot Blanc.
1 orange
1 demi citron
3 bâtons de cannelle
2 étoiles d'anis
10 morceaux de sucre (50 gr)
1 cuillère à soupe de miel

Mettez à chauffer doucement le vin

Coupez l'orange et le demi citron en petits morceaux, incorporez-les dans le vin.
Ajoutez les bâtons de cannelle et les étoiles d'anis, ainsi que les morceaux de sucre

Mélangez doucement surtout au début, afin de bien délayer le sucre.

Lorsque le vin est bien chaud, rajoutez une bonne cuillère à soupe de miel, de préférence de sapin des Vosges.

Bien mélanger pour que le miel s'incorpore entièrement.

Faites chauffer jusqu'à frémissement, laissez infuser le tout une demi-heure.

Réchauffez légèrement avant de servir.