



Vin chaud à la cannelle

Ingrédients pour un thermos d'un litre

- 0,75 l de vin rouge (Bordeaux, Bourgogne ou Pinot Noir)
- Le jus de 3 oranges bio
- 60g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 8 clous de girofle

Préparation de la recette :

- 1 - Extraire le jus des oranges et gardez plusieurs zestes.
- 2 - Versez le vin dans une casserole puis ajoutez le jus d'orange, la cannelle, la badiane, les clous de girofle et les zestes d'orange.
- 3 - Portez à ébullition et laissez frémir 4 à 5 minutes en mélangeant.
- 4 - Versez le vin chaud dans le thermos et régalez vos convives lors de la randonnée.