



Autour
de ma
table
by Cachou66

Vin chaud aux épices

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 5 + 15 min



Recette pour votre
Cook'in
Guy Demarle

Ingrédients :

- 2 verres doseur d'eau (180 ml)
- 1 verre doseur de sucre roux (90 g)
- 2 petits bâtons de cannelle (5 cm le bâton)
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 2 étoiles de Badiane
- zeste d'une orange du jardin
- zeste d'un demi-citron du jardin de Claude
- 800 ml de vin rouge
- ½ citron coupé en tranches
- 1 orange coupée en morceaux

A ma façon :

Dans le bol, mettre le sucre, l'eau, les bâtons de cannelle, les étoiles de badiane, les grains de poivre, les clous de girofle. A l'aide de la râpe posée directement sur le bol du Cook'in®, zester le demi-citron et l'orange. Râper un peu de muscade en mettant le poussoir. Faire un sirop en cuisant **5 min/120°C/vit 2**. Pendant ce temps, couper le demi-citron et l'orange en petits morceaux. Verser le vin rouge sur les ingrédients. Chauffer **15 min/90°C/vit 2**. Filtrer à l'aide de l'entonnoir et du tamis. Verser dans les verres et ajouter quelques morceaux de fruits cuits. Voilà c'est prêt !!! A consommer avec modération !

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucre, eau, épices, zestes	5 min	120°C	2	
	Fruits coupés, vin rouge	15 min	90°C	2	

Ma touche perso :