



# Vin chaud de Noël

## Ingredients :

- 1 L de vin rouge
- 3 oranges non traitées
- 5 bâtonnets de cannelle
- 5 clous de girofle
- 100 g de sucre en poudre

## Préparation :

- Coupez les oranges en tranches et déposez-les dans un saladier
- Versez le vin rouge et le sucre dans une casserole et portez l'ensemble à ébullition pendant 10 mn
- Baissez le feu, ajoutez les bâtonnets de cannelles et les clous de girofle
- Laissez cuire le mélange encore 30 minutes afin que les arômes des épices se diffusent
- Retirez le vin du feu et versez-le dans le saladier avec les oranges

Réchauffez le vin avant de le servir !