

Vin chaud aux agrumes et aux épices



- une bouteille de vin rouge (ni trop bon, ni trop mauvais)
- 10cl d'eau
- 5cl de cognac
- 125g de sucre roux
- une orange
- un citron
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 4 gousses de cardamome verte
- 1 bâton de cannelle

Versez le contenu de la bouteille de vin dans une casserole (inoxydable, il vaut mieux!), ainsi que l'eau, le cognac et le sucre.

Prélevez les zestes d'orange et de citron à l'aide d'une économe (pour obtenir de larges bandes de zeste) et réservez-les.

Découpez l'orange et le citron en quartiers et ajoutez-les dans la casserole.

Ouvrez les gousses de cardamome, prélevez les graines et ajoutez-les dans la casserole, avec la cannelle, la badiane et les clous de girofle.

Chauffez sans faire bouillir pendant une dizaine de minutes.

Filtrez le vin chaud dans un pichet muni d'un bouchon, ajoutez les zestes d'orange et de citron et laissez reposer une nuit au frais.

Le lendemain, faites réchauffer le vin et dégustez chaud!