

Le vin chaud façon Michel

Pour 5 litres de vin rouge (Bordeaux, Merlot), ajouter :

- 1 litre d'eau
- 3 bâtons de cannelle
- 1 badiane étoilée
- 5 clous de girofle
- 6 graines de cardamome verte
- 1 petite pincée de poivre 5 baies
- le jus de deux oranges pressées
- 2 mandarines coupées en tranche
- 1 orange coupée en tranche
- 1 pomme Granny coupée en dés
- 3 cuillères à soupe de vanille liquide
- 750 g de sucre roux



Chauffer pendant 4 heures sans bouillir et en ajoutant le sucre au fur et à mesure

Ajuster le goût

Laisser reposer une nuit et réchauffer le lendemain

Ne jamais faire bouillir