

Vin chaud de l'Avent de Marijo



Pour une bouteille de vin rouge Merlot

- 2 bâtons cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 badiane (anis étoilée)
- 2 grains de cardamome
- ½ gousse de vanille
- 120 gr de sucre
- 1 orange coupée en lamelles
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange + jus d'1 orange

1. Chauffez sans bouillir le vin avec la badiane.
2. Ajoutez ensuite sucre, clous de girofle, cannelle, vanille, cardamome, zestes et jus
3. Faites mijoter à feu doux pendant 20'.
4. Ajoutez l'orange en lamelles et laissez poser 24h.
5. Réchauffer-le le jour J et dégustez !!!

