



# Vin chaud

## pour 4 litres

### Ingredients

- 4 l de vin rouge (Côte du Rhône)
- 400g de cassonade + 1 c.a.s. de miel
- 4 étoiles de badiane ( => goût anisé)
- 1 c.a.s. de cardamome verte ( léger goût poivré/citroné)
- 4 "tuyaux" de cannelle
- 1 c.a.s. De muscade
- zeste de 4 oranges
- 1 gousse de vanille
- jus d'une orange ( ou de 4 clémentines), <=> 1 grand verre de jus de mangue ou autre : le jus d'agrumes va aciduler, mais un jus de mangue va "adoucir"

### Préparation

Les épices peuvent être modulées en fonction des goûts.  
Porter le tout à ébullition ( sans couvercle) et laisser frémir une petite dizaine de minutes,  
Laisser reposer 24 ou 48 h.  
Filtrer et réchauffer avant de servir