

VIN CHAUD



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange d'épices 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 25 g de mélange d'épices Ras el hanout Bresc
- 8 dl de vin rouge
- 4 quartiers d'orange (avec peau)
- 2 bâtons de cannelle
- 2 anis étoilé

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter le vin rouge à ébullition avec l'anis étoilé et les bâtons de cannelle. Ajouter le mélange d'épices ras el hanout et laisser infuser l'orange 10 minutes à feu doux. Retirer la cannelle et l'anis étoilé. Répartir le vin chaud dans 4 mugs ou verres et ajouter une tranche d'orange à chaque portion.