Vin chaud



Ingrédients

10

- 65 g de mélange d'épices Ras el hanout Bresc
- 20 dl de vin rouge
- 10 quartiers d'orange (avec peau)
- 5 bâtons de cannelle
- 5 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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000