

Les recettes de Randouvèze

VIN CHAUD (DE MILMANDRE)

Ingrédients :

Pour 1 litre de vin rouge : 100 g de sucre de canne roux, 2 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, une pincée de noix de muscade râpée, quelques grammes de gingembre râpé, 1/4 de citron coupé en morceaux

Préparation :

Préparez le vin chaud 48 heures à l'avance en le chauffant, laissez reposer, filtrez avant de servir.