

## VIN CHAUD AUX ÉPICES (ALSACE)

### Ingrédients (pour 12 personnes)

- 1,5 l de vin rouge (Bordeaux, Bourgogne ou Pinot noir)
  - 250g de sucre roux
  - 1 zeste de citron non traité
  - 1 zeste d'orange non traité
  - 2 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
  - 2 clous de girofle
- 1c à c de vanille en poudre



### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et laisser macérer environ 6h.

Porter à ébullition doucement.

Laisser frémir environ 1heure.

Filtrer à l'aide d'une passoire ou un chinois et servir très chaud.

Se garde au chaud dans un thermos sans problème.