

Recette de vin chaud du Nouvel An Alsacien

Pour 2 bouteilles d'un bon vin rouge assez corsé type Côtes du Rhône ou Corbières ou Faugères etc...

- 10 à 15 cl de liqueur d'oranges ou de Cointreau
- 4 à 5 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 3 à 4 gousses de cardamome
- 4 bâtons émiettés de cannelle
- 1 petite pincée de gingembre en poudre
- 1 légère touche de poivre parfumé (type Sichuan ou autre)
- 1 gousse ouverte de vanille
- 1 pincée de fleurs séchées et broyées de souci
- Quelques clous de girofle
- Quelques zestes d'orange et de citron
- Sucre suivant les goûts soit avec un miel parfumé (type miel de lavande) soit avec un autre type de sucre (environ 2 à 3 cuillères à soupe de miel)

Bien mélanger le tout avec le vin, mettre à feu doux jusqu'à la venue d'une légère pellicule blanche à la surface du liquide, éteindre le feu avant ébullition.

Brasser souvent le mélange et goûter afin de réajuster éventuellement la sucrosité.

Laisser refroidir.

Ce vin chaud se conserve une à deux semaines sans perdre ses qualités gustatives, il peut être réchauffé à volonté toujours à feu doux sans ébullition.

Cette préparation est à faire 2 jours avant d'être consommée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération.