

VIN CHAUD

selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de vin rouge
- 80 ml (1/3 tasse) de miel
- Le zeste d'une orange
- 1 poire coupées en dés
- 1 pommes coupées en dés
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 anis étoilés

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, déposer tous les ingrédients et porter à ébullition.
2. baisser le feu et laisser frémir pendant 5 minutes. (bouillir à feu doux)
3. Passer le vin chaud au tamis et servir aussitôt
4. Servir avec un panettone



TEMPS DE PRÉPARATION: 5 minutes



TEMPS DE CUISSON: 20 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 10



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
SAQ, Fromagerie Cavallaro,
Petit marché des Halles



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre
création avec nous sur
Instagram ou Facebook.

