



Glühwein – Vin Chaud

Propriétés Indications

- Le vin chaud est une boisson composée de vin généralement rouge (mais parfois blanc) et d'épices et consommée principalement en hiver.
- Particulièrement appréciée dans les pays germaniques sous le nom de Glühwein, surtout pendant les marchés de Noël, typiques en Allemagne, en Alsace, en Autriche, en Suisse comme en Belgique et aux Pays-Bas ou même en Pologne, au Luxembourg, en République tchèque et en Roumanie. Le mot dérivé de l'allemand glühen : chauffé au rouge vif, et de wein : vin



Ingrédients

- 1,5 de litres de Vin rouge,
- 1/4 de litre d'eau-de-vie, (ou de Cognac)
- 200g de sucre de canne,
- 1 Orange,
- 1/2 Citron,
- 3 de bâtonnets de cannelle,
- 5 clous de girofle,
- 5 étoiles d'Anis
- 5 grains de poivre
- 1 ou 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de muscade râpée.

Préparation

- Couper l'orange et le citron en rondelles,
- Mettre le tout dans une casserole,
- Faire chauffer sans bouillir,
- Laisser frissonner 5 minutes,
- Couper le chauffage
- Laisser macérer au minimum 1 heure.
- Réchauffez et servez chaud avec une rondelle d'orange coupé sur le bord du verre
- Se conserve dans une bouteille au réfrigérateur, réchauffez au fur et à mesure la quantité nécessaire à votre plaisir

Application Utilisation

- Boire chaud

Mise en Garde :

Risque d'être bourré en cas de surdosage