



## VIN CHAUD AUX ORANGES CONFITES

🕒 90 min

🍴 1 Litre

★☆☆ Facile

### INGRÉDIENTS :

- 1 litre de vin rouge (ne pas en choisir un trop corsé !)
- 3 cuillères à soupe de mélange vin chaud
- 4 tranches d'oranges confites
- 4 cuillères à café de sucre cassonade

### PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, verser 1 L de vin.
2. Mélanger votre mélange vin chaud, afin de faire remonter les épices tombées au fond.
3. Ajouter 3 cuillères à soupe du mélange vin chaud dans la casserole.
4. Lancer la cuisson à feu moyen, jusqu'à ébullition.
5. Laisser bouillir le vin 3 minutes.
6. Faire reposer à feu très doux pendant une heure.
7. A déguster chaud. **A la vôtre !**

**Sans alcool ?**  
Utiliser du jus de  
pomme à la  
place du vin,  
et réduire la  
dose de sucre !

**Pour encore  
plus de douceur,**  
changer la cassonade  
par du sucre vanillé