

VIN CHAUD SANS VIN (GROSEILLES PAYS AUX EPICES)

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

200g de groseilles pays
200g de sucre de canne
1,5 litre d'eau
1 orange
2 bâtons de cannelle
3 badianes
5 clous de girofle
20g de gingembre frais
1 gousse de vanille

Préparation

Prélever les pétales des groseilles pays.
Les rincer à l'eau claire.
Dans un litre d'eau faire bouillir les groseilles pays et l'orange coupée en rondelles durant 5 minutes puis laisser infuser 10 minutes.
Réaliser un sirop épicé en mélangeant 50cl d'eau avec le sucre, la cannelle, les badianes, les clous de girofle, le gingembre coupé en rondelles et la gousse de vanille fendue en deux.
Cuire le sirop jusqu'à évaporation de la moitié du liquide.
Verser le sirop dans le jus chaud.
Mélanger soigneusement puis passer au tamis avant de servir bien chaud.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE