



## Sirop de vin chaud

Mise en place et préparation:  
env. 20 min

Pour 4 bouteilles d'env. 1½ dl

**5 dl de vin blanc**

(p. ex. chardonnay)

**300g de sucre**

**1 orange bio**, zeste râpé  
et jus

**2 clous de girofle**

**2 étoiles de badiane**

**4 capsules de cardamome**,  
écrasées

**1 bâton de cannelle**,  
coupé en deux

**quelques grains de  
poivre**

Porter le vin à ébullition avec le sucre. Ajouter le zeste et le jus d'orange, ainsi que tous les autres ingrédients, laisser bouillir env. 5 min, filtrer. A l'aide d'un entonnoir, remplir à ras bord les bouteilles propres et chaudes de sirop bouillant, fermer aussitôt, laisser refroidir.

**Suggestion:** servir en cocktail avec du prosecco ou en dessert avec de la glace et une salade de fruits.

**Conservation:** env. 6 mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Garder la bouteille entamée au réfrigérateur et consommer rapidement.

**1 dl (non dilué):** 254 kcal, pro 0g,  
glu 53g, lip 0g