



### Vin chaud blanc

Les proportions des ingrédients de notre recette de Vin Chaud blanc

- 75 centilitres de vin blanc
- 15 centilitres d'eau
- Un tiers d'orange épluchée coupée en tranche
- Un tiers de citron épluché coupée en tranche
- 150 grammes de sucre
- Une étoile de badiane (anis étoilé)
- Un bâton de cannelle
- Un clou de girofle
- Un peu de muscade

Les étapes de notre Recette de Vin Chaud blanc

- Épluchez et coupez en tranches les agrumes
- Versez le vin blanc et l'eau dans une casserole
- Ajoutez les épices et les agrumes en tranches
- Faites frémir pendant dix minutes sans faire bouillir
- Ajoutez le sucre et délayez le
- Laissez frémir pendant cinq minutes de plus

Et voilà, votre vin chaud blanc est terminé : versez le bien chaud dans des tasses ... bonne dégustation !

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaufvieux

Tel 0254753225 / 0601944717

Email: [raisin@cegetel.net](mailto:raisin@cegetel.net)

Site web: [www.leperonrocheux.com](http://www.leperonrocheux.com)