

Kit vin chaud (inspiré de Thermovivie)

1 orange bio non traitée

1 citron bio non traité

150 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 étoiles de Badiane

2 gousses de Cardamome

1 cuillère à café de vanille en poudre

1 càc de cannelle en poudre

1 càc de gingembre en poudre

2 bâtons de cannelle (déco)

1 grain de poivre long

-

Préchauffer votre four à 160 degrés.

Prélever les zestes d'une orange et d'un citron non traités à l'aide d'un économe.

Découper les zestes en fines lamelles.

-

Déposer les lamelles sur un papier absorbant et les faire sécher au MO pendant 1mn à pleine puissance, vérifiez s'ils sont bien secs et recommencez si nécessaire (par tranche de 1mn)

Lorsque le papier est mouillé c'est que les zestes sont déshydratés

-

Pendant ce temps, dans un joli pot à confiture, verser 150 g de sucre roux, 1 càc de vanille en poudre, 1 c/2 càc de gingembre moulu, 1 morceau de poivre long

Ajouter 2 étoiles de badiane, et piquez 2 bâtons de cannelle (déco)

Déposer sur le dessus les zestes d'orange et de citron séchés.

-

Et voilà le Kit SOS vin chaud est prêt.

Il ne reste plus qu'à refermer le pot et lui mettre une jolie étiquette.

Vous pouvez le garder de nombreuses semaines à l'abri de l'humidité.

Ces quantités sont valables pour 75 cl de vin rouge.

Si vous ne souhaitez ne pas tout utiliser, mettez 2 càs de mélange pour 2 grands verres de vin rouge dans une casserole, amenez à ébullition et faites flamber (votre vin n'aura plus d'alcool, vous pourrez en boire jusqu'à ce que vous soyez réchauffée !)

