

## *Vin chaud à l'orange*

### *Pour 2 personnes*

*250ml de vin rouge*

*le zeste d'1/2 citron*

*1 orange (jus et zeste)*

*2 cuil à café de miel*

*2 étoiles badiane*

*1 bâton de cannelle*

*1 clou de girofle*

*1 gousse de cardamome*

Dans une casserole, versez le vin rouge, le jus d'orange et son zeste, le zeste du citron, le clou de girofle, le bâton de cannelle, l'étoile de badiane, les graines de la gousse de cardamome et le miel. Mélangez, portez à frémissement et laissez cuire pendant 5 minutes toujours à frémissement. Filtrez et à la votre!!!