

## VIN BLANC CHAUD A LA VANILLE ET AUX EPICES



Ingrédients pour 4pers :

- 1 bouteille de Côtes-du-Rhône blanc ou Chardonnay
- 4 cl de Cointreau, Triple Sec ou Grand Mar-nier
- 1 orange non traitée
- 1 demi-citron non traité
- 80gr de cassonade
- 1 cuillère de Miel toutes fleurs
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 1 pincée de noix de muscade

Mettre le vin, l'alcool, les jus et zestes d'orange et citron, le sucre, le miel et les épices dans une casserole. Fendre la gousse de vanille en deux et la mettre entièrement dans le vin. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 45 minutes. Servir bien chaud pour un goûter de Noël gourmand !