

Fiche Recette : Vin Chaud pour 10 Litres

Ingrédients nécessaires

- 10 bouteilles (75 cl) de vin rouge corsé (type Merlot, Cabernet ou Syrah)
- 1 kg de sucre de canne ou de miel
- 6 oranges non traitées, coupées en rondelles
- 4 citrons non traités, coupés en rondelles
- 10 bâtons de cannelle
- 15 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 20 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé ou en poudre
- Optionnel : 50 cl de rhum ambré ou de cognac pour renforcer le caractère

Matériel requis

- Une grande marmite ou un faitout d'une contenance minimale de 12 à 15 litres
- Une louche de service
- Une grande passoire fine ou une étamine pour filtrer
- Une grande cuillère en bois ou un fouet
- Tasses ou verres résistants à la chaleur

Étapes de préparation

- Verser le vin dans la marmite et commencer à chauffer à feu doux.
- Ajouter le sucre (ou le miel) et mélanger jusqu'à dissolution complète.
- Ajouter les rondelles d'agrumes et toutes les épices (cannelle, badiane, girofle, gingembre).
- Laisser infuser à feu très doux pendant 45 à 60 minutes. Attention : le mélange ne doit jamais bouillir pour éviter l'amertume et l'évaporation de l'alcool.
- Si vous utilisez de l'alcool fort (rhum/cognac), l'incorporer 5 minutes avant la fin de la cuisson.
- Filtrer le mélange à l'aide d'une passoire fine pour retirer les épices et les fruits avant le service.

Conseils de service et conservation

- Maintenir au chaud à feu très doux ou dans une fontaine à boisson chauffante (température idéale : 60-70°C).

- Décorer chaque verre avec une rondelle d'orange fraîche ou un bâton de cannelle neuf.
- Le vin chaud peut être préparé à l'avance et réchauffé doucement.
- Ne jamais laisser bouillir, même lors du réchauffage.