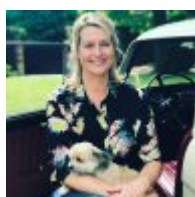


# VIN CHAUD DE NOËL



Par

**Luana Belmondo**




Dans

**Ep 5 - Luana cuisine Noël  
à l'envers !**

## INGRÉDIENTS :

- 1 l. de vin rouge (type Gamay)
- 3 oranges non traitées
- 5 bâtonnets de cannelle
- 5 clous de girofle
- 100 g de sucre en poudre

## PRÉPARATION :

-  5 minutes
-  40 minutes
-  Facile

## RECETTE :

1. Coupez les oranges en tranches et en quartiers puis déposez-les dans un grand saladier.
2. Versez le vin rouge et le sucre dans une casserole et portez l'ensemble à ébullition pendant 10 min.
3. Baissez le feu, ajoutez les bâtonnets de cannelle et les clous de girofle.
4. Laissez cuire le mélange encore 30 min afin que les arômes des épices se diffusent.
5. Retirez le vin du feu et versez-le dans le saladier avec les oranges.
6. Au moment de servir, réchauffez le vin et servez-le dans des verres à pieds.